Brunet
Vicaire 501
Not in Bitting

32120 Jux. XX
2-76

[Varennes de la]

FIRST EDITION

pp 132, (12)

183.

LE PARFAICT CONFITVRIER,

QVI ENSEIGNE A bien faire toutes sortes de Confitures tant seiches que liquides, de Compostes, de fruicts, de Sallades, de Dragées, Breuuages delicieux, & autres delicatesses de bouche.

A PARIS,
Chez IEAN RIBOV, au Palais, sur le Grand Péron, vis à vis la Porte de l'Eglise de la Saincte Chapelle, à l'Image S. Louis.

M. DC. LXVII.
AVEC PRIVILEGE DV ROY.

1667

27

[La Varenne, François Pierre de]. Le parfaict confiturier, qui enseigne a bien faire toutes sortes de confitures tant seiches que liquides, de compostes, de fruicts, de sallades, de dragées... *Paris: Jean Ribou, 1667*

FIRST EDITION, 12mo, modern calf in period style, *some minor dampstaining*

Authorship is suggested within Vicaire's *Bibliographie Gastronomique*.

£1,000-1,500 €1,200-1,750

183.

LE PARFAICT CONFITVRIER,

QVI ENSEIGNE A bien faire toutes sortes de Confitures tant seiches que liquides, de Compostes, de fruicts, de Sallades, de Dragées, Breuuages delicieux, & autres delicatesses de bouche.

A PARIS,
Chez IEAN RIBOV, au Palais, sur le Grand Peron, vis à vis la Porte de l'Eglise de la Saincte Chapelle, à l'Image S. Louis.

M. DC. LXVII.
AVEC PRIVILEGE DV ROY.

1667

LE PARFAICT

CONFITVRIER

QVI ENSEIGNE A BIEN faire toutes sortes de Confitures tant seiches que liquides, de Compostes, de Fruicts, de Sallades, de Dragées, Breuages delicieux, & autres delicatesses de bouche.

AVIS.

APRES le Sommelier, ie fais suiure le Confiturier, parce qu'il est de la charge de celuy-la de faire les Confitures & autres choses semblables, qui se seruent ordinairement au dessert : I'y ay entremeslé beaucoup de choses que plusieurs

personnes se persuaderont ne pas dépendre precisément du fait du Confiturier, comme les Compostes, les Sallades, &c. mais ie l'ay fait parce que quoy que ce soient choses assez ordinaires dans les maisons des particuliers, & que les Confituriers ne les debitent pas dans leurs boutiques, neantmoins elles se doiuent preparer par le Sommelier de mesme que toutes sortes de Confitures. Outre qu'ayant dessein de seruir le public, & de luy donner des instructions qui luy donnent la facilité de se fournir dans les rencontres & à peu de frais, de ce qui coûteroit beaucoup dauantage, j'ay creu qu'il ne seroit pas hors de propos d'y inserer toutes ces choses. Que si l'on m'objecte que tout y est confus, & qu'il y est traitté tantost d'vne matiere & tantost d'vne autre que l'on reprend encor apres: Ie répond, que c'est vne plainte inutile, puis que nous auons preueu à cét inconuenient par le moyen d'vne table alphabetique, qui enseigne en quelle page chaque matiere se peut trouuer.

Clarification du sucre & de la castonnade.

Prenez cent liures de castonnade, & les mettrez dans vn grand bassin auec dix

pintes d'eau: Remuez le tout enſemble, & le remettez ſur du feu de charbon. Enſuite prenez vne douzaine d'œufs bien frais, caſſez-les ſans en oſter les blancs & les coquilles, & foüettez-les ſi long temps auec vn brin de boüillot, qu'ils viennent comme en eſcume. Lors que vous verrez boüillir le ſucre, meſlez-y enuiron vne chopine d'eau, & quelque quantité de ces œufs ainſi foüettez. Laiſſez le tout boüillir enſemble quelque temps, eſcumez-le, & continuez à y remettre de l'eau & des œufs. Enfin apres l'auoir bien eſcumé, paſſez-le dans vne chauſſe de drap, ou de ſerge, ou meſme dans quelque linge bien blanc & bien net, & vous trouuerez que voſtre ſyrop ſera cuit à liſſe, qui eſt la vraye cuiſſon pour le conſeruer.

On peut clarifier de meſme telle quantité de ſucre ou de caſtonnade que l'on voudra, en y meſlant de l'eau & des œufs, à proportion de ladite quantité.

Les differentes cuiſſons de ſucre.

Comme l'eau eſt toûjours neceſſaire dans les cuiſſons de ſucre, & que l'on pourroit s'enquerir quelle quantité en ſeroit neceſſaire à telle quantité de

ſucre, ie vous diray qu'vn demy-ſeptier d'eau ſuffit pour vne liure de ſucre. Que s'il y en a dauantage, il faut qu'elle s'éuapore à force de boüillir, afin que le ſucre reuienne toujours à ſes cuiſſons.

Cuiſſon de ſucre à liſſe.

La premiere cuiſſon de ſucre s'appelle à liſſe, & vous pourrez remarquer qu'elle eſt en cét eſtat, ſi prenant de voſtre cuiſſon auec le grand doigt de la main, & le mettant ſur le pouce, il ne coule point, mais y demeure rond comme vn petit pois, car alors vous pouuez eſtre aſſeuré que voſtre ſucre eſt cuit à liſſe.

Cuiſſon de ſucre à perle.

Cette cuiſſon ſe reconnoiſt parfaite, lors qu'en prenant auec le doigt & le mettant ſur le pouce, puis entr'ouurant les autres doigts il s'en forme vn petit filet, lequel lors qu'il s'eſtend tant que l'on peut les ouurir; cette cuiſſon s'appelle à perle gros: & lors qu'elle s'eſtend moins, elle s'appelle à perle menu.

Cuiſſon de ſucre à ſoufle.

Cette cuiſſon que l'on peut auſſi appeller cuiſſon à rozar, ſe peut reconnoiſtre acheuée, ſi l'on trempe vne

escumoire dans le sucre, & si soufflant au trauers de ladite escumoire, il s'enuole en l'air par feüilles seiches, car alors il est cuit, mais s'il coule encor, il ne l'est pas.

Vous pouuez aussi tremper vne spatule dans vostre sucre, & si en la secoüant il s'enuole en lair, il est cuit.

Cuisson de sucre à casse.

Trempez vostre doigt dans de l'eau fraische, & le mettez dans le sucre boüillant, retirez-le, le mettez encor vne fois dans l'eau fraiche; s'il se casse alors & deuient sec dans cette eau, il est cuit; mais s'il gluë, & s'il se manie, il ne l'est pas.

Que si vous craignez de vous brûler le doigt, prenez vn petit baston bien net, & faites la mesme experience auec ce baston que vous feriez auec le doigt, & vostre sucre sera cuit à casse.

LES COMPOSTES.

Compostes de pommes de Reinette.

PRenez de pommes de Reinette, pelez-les & les vuidez par dedans, ensuite coupez les par quartiers, & les

mettés dans de l'eau fraische. Prenez-en les pelures, & celles encore d'autres pommes que vous couperez aussi par petits quartiers, & ferez boüillir iusques à ce qu'elles soient bien cuittes. Passez-les ensuitte dans vn linge bien blanc, & prenez l'eau que vous en aurez tirée, & que l'on appelle ordinairement decoction : Mettez-la dans vn poisson de cuiure rouge bien net, & y mettez du meilleur sucre que vous pourrez, en telle quantité qu'il vous plaira, mais à proportion de vos quartiers de pommes que vous auez reseruez pour faire vostre composte. Faites le tout boüilir à grand feu, iusques à tant que vos pommes soient cuittes, le retournant quelquefois auec la cueilliere. Tirez-les ensuite & les laissez égouter sur le bord d'vn plat, ou sur vne seruiette blanche : apres quoy vous les dresserez sur vne assiette, vous acheuerez de faire cuire vostre syrop à grãd feu, & y metterez encor vn peu de sucre & de jus de citron. Laissez le boüillir iusques à la cuisson que l'on appelle gelée, comme il est dit dans la cuisson du sucre. Estant ainsi accommodé & vn peu refroidy, vous le dresserez sur les

pommes & sur le bord de l'assiette.

Composte de pommes de Caluille.

Prenes des pommes de Caluille, coupez les par moitiez, ou par quartiers, & en ostez les pepins : tailladez en la pelure, en sorte que la coupure n'en vienne pas iusqu'aux bords de la pomme : faites les cuire dans de la decoction de pommes de Reinette : & acheuez vostre Composte comme la precedente, à la reserue qu'il ne faut point y mettre au commencement de ius de citron, ce que pourtant vous pourrez suppléer par vn demy septier de vin vn peu couuert.

Composte de tranches de citron.

Coupez vos citrons par tranches iusques au blanc : Ostez-en les pepins, & faites tremper vos tranches dans de l'eau, iusques à ce que la chair en deuienne vn peu mollasse. Tirez-les, & les remettez dan de l'eau fraische. Prenez ensuite vn peu de decoction de pommes de Reinette, & la faites cuire comme en la composte de ces pommes de Reinette. Meslez-y vn peu de jus de citron, mais n'y mettez point vos tranches que vous ne les ayez bien fait égoutter, & que

voſtre ſyrop ne ſoit bien auancé de cuire, lequel toutesfois ne doit pas eſtre tant cuit que celuy de pommes.

Compoſte de chair de citron.

Faites vne gelée de pommes, & la faites cuire : eſtant cuite, ayez vn gros citron, pelez le bien eſpais & proche du jus, coupez-le en long par la moitié, & faites pluſieurs tranches de chaque moitié, oſtez-en les grains, & iettez ces tranches dans voſtre gelée, faites boüillir le tout enſemble, tant que voſtre gelée ait encor ſa premiere cuiſſon. Tirés-la hors du feu, & la laiſſez froidir à moitié: chargés enfin vne aſſiette de tranches de citron, & les couurez de voſtre gelée.

Vous la pouuez faire auſſi de meſme que la precedente.

Compoſte d'orange.

Elle ſe fait de meſme ſorte que celle de citron, excepté qu'il n'y faut point de decoction de pommes, & que ſon ſyrop ne doit eſtre cuit qu'à perle.

Compoſte de marons.

Prenez des plus beaux & des plus gros marons que vous pourrez trouuer, faites les cuire dans la braiſe : Eſtant cuits, pelez-les & les applatiſſez. Arrangez les

enſuitte dans vn plat bien proprement, & autant qu'il y en ait aſſez pour en couurir honneſtement vne aſſiette. Mettez deſſus du ſyrop d'abricots ou de prunes, ou tel autre qu'il vous plaira: vous pouuez meſme prendre de la decoction de pommes, la faiſant vn peu boüillir auec du ſucre, en ſorte qu'elle ſoit cuitte à perle, & l'eſtendre ſur vos marons: Cela fait vous les couurirez & ferez boüillir à petit feu, y mettant de fois à autre du ſyrop à meſure qu'ils boüillent, en ſorte qu'ils ſoient en eſtat d'eſtre ſeruis chauds: Ce que quand il ſera temps de faire, vous mettrez vne aſſiette ſur le plat où ils ſont, & les renuerſerez proprement deſſus de meſme façon que vous retourneriez vn fromage, & les arroſerez d'vn peu de ſyrop.

Compoſte d'eſpine vinette.

Prenez de l'eſpine-vinette, oſtez-en la queuë & les pepins: faites enſuitte boüillir du ſucre auec de l'eau: eſcumez-le, & le faites cuire preſque à liſſe: jettez dedans voſtre eſpine vinette, mais tenez-la touſiours couuerte, & la faites boüillir iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle.

Composte de poires.

Faites boüillir vos poires à grande eau & à grand feu, iusques à ce qu'elles deuiennent mollettes : Estant de la sorte, tirez-le, & les mettez dans de l'eau fraische pour les peler. Si elles sont trop grosses, fendés-les par quartiers, & en ostés le cœur. Faites-les cuire auec vne liure de sucre & vne chopine d'eau, iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle, puis les tirez.

Autre façon.

Pelez vos poires, & les mettez dans vn pot de terre, ou dans vn poisson de cuiure rouge. Mettez-y de l'eau, du sucre, & de la canelle ; Lors qu'elles seront à moitié cuites, versez-y vn verre de gros vin rouge, & les tenez tousiours bien couuertes, d'autant que cela les fait rougir. Donnez leur enuiron autant de cuisson que vous en donneriez au syrop d'autres confitures, mais qu'il soit en petite quantité.

Autre façon.

Faites cuire des poires dans la braise : estant cuites, pelez-les & les fendez par moitiez ou par quartiers selon leur grosseur, & en ostez le dedans. Mettez les

dans vn poiſlon auec du ſucre en vn peu d'eau. Faites-les boüillir iuſques à ce qu'il n'y paroiſſe plus de ſyrop, & qu'elles ſoient deuenuës rouſſelettes : dreſſez les, & mettez deſſus le jus d'vne ou deux oranges : mais ſouuenés-vous de ſouuent remuër la queuë du poiſlon, de crainte quelles ne brûlent.

Autre façon.

Vos poires eſtant cuites & diſpoſées comme en la derniere façon, faites vn ſyrop auec du ſucre, & vn jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange, verſez vos poires dans ce ſyrop, & leur donnez vn boüillon, puis les mettez ſur vne aſſiette.

Pommes à la Boüillonne.

Prenés des pommes de Reinette, & les coupés par quartiers ou par moitié. Oſtés-en les cœurs, & les mettez dans vn poiſlon auec du ſucre & beaucoup d'eau : Tournés-les ſur leurs pelures, & les laiſſés boüillir iuſques à ce qu'il n'y ait plus de ſyrop, & qu'elles ayent pris de la couleur vn peu rouſſaſtre. Tirés les ſur vne aſſiette, en les retournant, comme vous feriez vn fromage.

Compoſte de coins.

Prenez des coins bien menus, & les en-

ueloppés dans du papier. Moüillez-les & les enterrez ſous la cendre chaude & ſous la braiſe. Lors qu'ils ſeront cuits, coupez-les par moitiés ou par quartiers; oſtés en le cœur, & les mettez dans vn poiſlon. Faites-les boüillir & cuire auec de l'eau & du ſucre iuſques à ce que le ſyrop ſoit fait. Dreſſez-les, & les ſeruez tout chauds.

Autre façon.

Faites cuire vos coins dans de la braiſe comme il eſt dit cy-deuant. Pelez-les, & coupez- en le plus cuit par tranches. Mettez-les dans vn plat auec du ſucre en poudre & vn peu d'eau de fleur d'orange. Couurez-les, & apres les mettés ſur vn peu de cendre chaude : le ſyrop ſe fait tout ſeul.

Autre façon.

Prenez des coins, pelés-les & les coupés par quartiers; Oſtés-en les cœurs, & les mettés à meſure dans de l'eau fraiſche. Prenés-en les pelures & les pepins, auec d'autres coins coupez auſſi par quartiers ; faites les bien boüillir & en tirés de la decoction comme de pommes de Reinette : mettez la dans vn poiſlon auec beaucoup de ſucre & de l'eau. Iet-

tés y vos coins, & y mettés vn peu de canelle, Couurés-les & les faites cuire à petit feu. Taschés de leur faire prendre beaucoup de couleur, en sorte qu'ils deuiennent bien rouges. Et lors que voſtre syrop sera cuit à gelée, tirés les & les dressés.

Fleur d'orange liquides.

Ayés des fleurs d'orange bien espanoüies : épluchés les fuëilles de leurs boutons; faites les boüillir enuiron vingt boüillons dans de l'eau: tirés-les en suite, & les mettés dans de l'eau fraische. Mettés du sucre dans vn poisson, & le faites cuire à lisse; faites égoutter vos fleurs d'orange & les jettés dans ce sucre, que vous ferés boüillir iusques à tant que le syrop en soit cuit à perle : apres quoy vous les tirerés, & les dresserés.

Conserue de fleurs d'orange liquides, ou marmelade de fleurs d'orange.

Espulchés vos fleurs d'orange, & les faites cuire à l'eau, comme les liquides, Faites-les égoutter, & ensuitte les pilés dans vn mortier de marbre: Quand elles seront bien pilées, faites cuire du sucre à soufle, l'ayant tiré de dessus le feu, mettés-y vos fleurs d'orange ; & ne

manqués pas de bien remuer le tout ensemble. Apres quoy vous les tirerez & ferez refroidir ; Estant froides, vous les mettrez dans vn pot, que vous couurirez soigneusement. Si vous estes en peine de la quantité de sucre qu'il y faut mettre, ie vous donne auis qu'à chaque liure de fleurs dorange, il en faut deux liures.

Marmelade de pommes.

Prenez dix ou douze pommes, pelés-les & les coupés à mesure iusques au troignon, puis les mettez dans de l'eau claire. Mettez-en suite vos pommes & l'eau dans laquelle elles trempent dans vn poislon auec vne demy liure de sucre, ou moins si vous voulez : faites les cuire, & lors qu'elles cuiront, écrasez-les de peur qu'elles ne brûlent, & lors qu'il n'y aura presque plus d'eau, passez le tout par le tamis. Reprenez ce que vous aurez passé & le remettez dans le mesme poislon auec la rapeure d'vn demy citron ou orange trempée auparauant enuiron vn demy-quart d'heure dans vn peu d'eau chaude, & passée dans vn linge, afin d'en oster, ou du moins d'en corriger l'amertu-

me: mais en cuisant, remuez toûjours de peur que vostre marmelade ne brûle, & apprenez qu'elle sera cuitte, lors que vous la verrez comme en gelée, & qu'elle fera moins paroistre d'humidité. Enfin quand elle aura toute sa cuisson necessaire, tirez la de dessus le feu, & l'estendés auec vn cousteau de l'épaisseur de deux testons.

Sallades pour les quatre saisons de l'année.

Sallade de chicorée

Cherchez de la plus belle & de la plus blanche chicorée que vous pourrez trouuer: Espluchez-la soigneusement, lauez-la dans de l'eau, & la secouez fortement. Dressez-la en suite sur vne assiette, en telle forme que l'on se pourra imaginer, haute ou plate, des feuilles entieres ou coupées: Mais que ce soit ensorte qu'il reste beaucoup des bord, de l'assiette, pour y mettre la garniture, qui donne à la sallade & l'apparence & lornement. En Hyuer, par exemple, vous la pouuez garnir de bettraues cuites, découpées en plusieurs façons, de tranches de citron façonnées ou non façonnées; de capres, de grenades, ou de feüilles de la mesme chicorée hachées bien me-

nu, & mesme de toutes ces choses mélées ensemble. Dans le Printemps & autres saisons, de fleurs entieres ou coupez, bien mélangez de toutes sortes de couleurs; mais pour bien faire, il faut que chaque sallade soit garnie de ce qui luy est le plus propre.

Sallade de chicorée cuite.

Prenez des plantes de chicorée la plus blanche que vous pourrez trouuer: Coupez-en les bouts de deuers les racines, & en ostez les feuïlles vertes ou gastées: Mettez ces plantes boüillir dans de l'eau auec vn peu de sel; lors qu'elles seront cuites, remettez-les dans de l'eau fraische, pour apres les en auoir tirez, les faire secher proprement sur vne seruiette blanche, plante à plante. Estant bien seiches, coupez les par moitiés ou par quartiers, que vous estendrez par longueur sur vne assiette, laquelle vous garnirez bien proprement de bettraues, ou de citrons, ou de grenades, ou de fleurs bien diuersifiez, comme il est dit en l'article precedent.

Sallade de chicorée sauuage verte.

Prenez des feüilles de chicorée sauuage verte, coupez les bien menuës, &

les mettez tremper enuiron deux heures dans de l'eau fraiſche, que vous changerez trois ou quatre fois. Secoüez-les fortement en ſuite, & les dreſſez ſur vne aſſiette garnie de quelque choſe de rouge ou de blanc.

Sallades de chicorée ſauuage blanche.

Il faut auoir de belle chicorée ſauuage & bien blanche: la bien lauer & égoutter: la dreſſer en ſuite de ſa longueur ou de ſa hauteur ſur vne aſſiette garnie de quelque choſe de rouge ou de vert. Elle ſe peut auſſi ſeruir auec le vinaigre & le ſucre.

Sallade couronnée.

Prenez vn gros ballotin ou ponſire bien long: Coupez-le par les deux bouts, comme pour en faire des roüelles. Puis apres leuez-en l'eſcorce bien vnie, & iuſques au blanc auec vn grand couſteau: leuez auſſi en ſuitte la chair de voſtre ballotin, enuiron l'épaiſſeur d'vn écu blanc, & ſouuenez-vous de la tourner iuſques au cœur comme liſſe, en la coupant, & de la jetter dans de l'eau fraiſche. Ce qu'eſtant fait, vous eſtendrez vne ſeruiette bien blanche ſur vne table auſſi bien vnie: & ſur la ſeruiette vous eſtal-

lerez cette chair de ballotin, doucement & adroitement, en sorte que vous la puissiez couper en toutes sortes de figures, qui puissent seruir à en faire des couronnes, par le moyen des sies d'acier, qui la decouperont à iour. Mais remarquez qu'il faut commencer cette découpure bien delicatement par le bas de la couronne, poursuiure par le milieu, & acheuer par le faiste.

Or parce qu'il y a plusieurs sortes de couronnes, il faut remarquer que si c'en est vne Royale, il faut que toute les extremitez du haut soient toutes decoupées à iour, en forme de fleurs de Lys.

Si c'en est vne de Prince, il faut que le faiste soit vne fleur de Lys & deux trefles, suiuis d'vne autre fleur de Lys & de deux autres trefles, & continuer ainsi iusques à la fin.

Remarquez aussi en passant que quelque Couronne que ce soit, vous la pouuez faire si grande & si petite qu'il vous plaira.

Si d'ailleurs c'est vne Couronne Ducalle; il faut que le haut en soit tout de trefles.

Si c'en est vne de Marquis, il faut que son faiste soit d'vn trefle & de trois per-

les rondes, suiuies d'vn autre trefle & de trois autres perles rondes, & continuer ainsi iusques à la fin.

Si c'en est vne de Comte, il faut que le haut soit tout de perles rondes.

L'on peut y ajoûter quelque piece des Armes de la personne pour laquelle on la fait: Comme par exemple, si c'est pour Monsieur de Guise, l'on peut inserer entre les trefles & parmy la découpure, des Croix de Lorraine: Si c'est pour Monsieur le Mareschal de la Maillerez, l'on peut mettre vn Croissant au faiste de la Couronne, & ainsi des autres.

Or lorsque vostre Couronne sera toute coupée & vuidée, mettez la dans de l'eau fraische, prenez de gros citrons que vous couperez par les deux bours, & dont vous leuerez l'escorce iusques au blanc. Coupez-les en suite par leur rondeur & hauteur, enuiron de l'espaisseur d'vn escu blanc; & les jettez de mesme dans de l'eau fraische. Ce qu'ayant fait, vous les decouperez de telle façon que vous pourrez, mais de longueur, comme pour faire vne demie Couronne, & les remettez à mesure dans de l'eau. Mais remarquez qu'il en faut enuiron huit

pour faire le tour de la grande Couronne.

Prenez auſſi des oranges leſquels en leuant delicatement: l'eſcorce, vous mettrez à meſure dans de l'eau, & couperez en demy Couronnes, de meſme façon que les citrons: & faites-en quinze qui ſuffiront pour faire le tour des bords de l'aſſiette.

Il vous faut de plus toutes ſortes de bonnes herbes que vous couperez par le menu, & dont vous dreſſerez vne couche ſur vne aſſiette à grands bords, enuiron de quatre doigts. Vous pouuez vous ſeruir de bettraues cuittes pour faire cette garniture.

Apres tout cela, faites égoutter voſtre grande Couronne, dreſſez-la deſſus au milieu de l'aſſiette, de telle rondeur qu'il vous plaira, & la garniſſez par dedans de toutes ſortes d'herbes à ſalade: Rapez en ſuitte de l'eſcorce de citron bien verte, faites-en comme vn rocher, que vous mettrez au deſſus des herbes, en ſorte qu'il ſurpaſſe tant ſoit peu ſon faiſte, ſans oublier de le garnir de grains de grenade bien rouge.

Tirez de dedans de l'eau vos petites

Couronnes, faites les égoutter & les dreſſez autour de la grande, mais éleuez-les vn peu ſur des herbes ou de la betraue: garniſſez-les au dedans de bonnes herbes, & mettez au deſſus de chacune, qui doit eſtre encore garnie de grains de grenade, vn petit rocher de citron rappé: Enfin arrangez les petites Couronnes de chair de citron, & les garniſſez dedans & de hors de piſtaches, de grains de grenade, & d'amendes douce. Cette ſallade couronnée ſe ſert auec de l'eau de fleur d'orange & le ſucre rappé.

Sallade de perſil Macedoine.

Prenez du perſil Macedoine, choiſiſſez-en les cotons où tiennent les feüilles, à cinq doigts deſquelles vous les couperez; & fenderez en quatre, ſix ou huit quartiers à vn pouce prés deſdites feüilles: Mettez-les dans de l'eau fraiſche, lauez les & les ſecoüez. Dreſſez-les deſſus vne aſſiette que vous garnirez de citron, de grenade, ou de leurs cottons & feüilles hachez bien menu. Cette ſallade ſe ſert auec l'huile d'oliue le vinaigre, le ſel & le poiure blanc.

Sallade d'apuy cuit.

Prenez des cottons d'apuy bien blancs:

ratissez-les comme des raues, & coupez-les en longueur enuiron de six doigts: liez-les par petites bottes, & les faites cuire dans de l'eau auec vn peu de sel. Lors qu'ils seront cuits, tirez-les & les égoutez: faites-les en suite secher entre deux seruiettes: estant secs, dressez-les sur vne assiette que vous garnirez de citron, de grenade & de bettraues cuittes.

Sallades de racines d'apuy.

Prenez les cœurs de ces racines: coupez les bien proprement en deux ou en quatre: Mettez les dans de l'eau fraische; tirez-les & les dressez sur vne assiette garnie de citron ou de bettraues cuittes: Cette sallade se sert ordinairement auec le sel & le poiure blanc.

Sallade de sellery crû.

Elle se fait de mesme que celle d'apuy.

Sallade de sellery cuit.

Elle se fait & se sert aussi de mesme que la precedente d'apuy cuit.

Sallade de racine de sellery.

Elle se fait & se sert pareillement de mesme que celle de racine d'apuy.

Sallade de citron.

Prenez des plus beaux citrons, doux ou aigres: Pelez-les iusques au blanc: coupez

Sallade de bettraues.

Prenez des bettraues, faites les cuire dans la braise, coupez-les par tranches, & les dressez sur vne assiette; que vous garnirez de serfeüil & de capres.

Sallade d'escorce de citron.

Ayez de belle escorce de citron confite & bien verte; rapez-la dans vn plat, & la leuez en suite doucement & adroitement auec des fourchettes; faites-en de petits rochers ou quelque autre iolie façon, que vous seruirez sur vne assiette garnie de pistaches, de grains de grenade, & d'amendes douces, pelées & coupées bien menu. Cette salade se sert auec l'eau de fleur d'orange, & vn peu de sucre rapé.

Sallade d'amandes douces.

Il faut auoir de belles amandes douces, les peler, & les mettre dans de l'eau fraische, en suite les faire secher & les couper par morceaux. Garnissez cette sallade de grains de grenade: de pistaches, de tranches de citron: & la seruez auec l'eau de fleur d'orange, & le sucre rapé.

Sallade de pistaches.

Ayez des pistaches nouuelles, pelez-

les auec de l'eau chaude, & les mettez en ſuite dans de l'eau fraiſche ; Egoutez-les & hachez bien menu : puis les dreſſez ſur vne aſſiette que vous garnirez d'eſcorce de citron, & de grains de grenade.

Sallade de concombres vinaigrez.

Prenez des concombres confits au vinaigre, pelez-les & les coupez par tranches ou par roüelles, que vous arrangerez bien proprement ſur vne aſſiette garnie de paſſe-pierre & pourpier vinaigrez ſans oublier des bettraues.

Sallade d'anchois.

Prenez de bons anchois, lauez les dans pluſieurs eaux ou dans du vin, iuſques à ce qu'ils rendent l'eau ou le vin tout clair. Mettez-les ſur vne ſeruiette, & les faites bien ſecher; oſtez-en la teſte, la queuë, & l'arreſte, fendez les par la moitié, & les coupez-encor en deux, arrangez-les bien proprement ſur vne aſſiette, & les garniſſez de perſil, de ſiboulettes, ou de ſiuettes, de tranches de citron, ou de bettraues. Mettez en ſuite dans vn plat de l'huile vierge, vn peu de poiure blanc, le jus d'vn ou de deux citrons, mélez bien le tout enſemble auec

vne cueilliere ou vn couſteau, & le verſez ſur vos anchois.

Autre façon.

Accommodez vos anchois de la meſme façon qu'en la precedente ſallade, & prenez des roſties de pain, longues & larges enuiron comme le doigt: arrangez-les ſur vne aſſiette; & mettez deſſus vos anchois garnis de capres, & meſme de pareille garniture, que la ſallade precedente.

Sallade de petites laittues.

Prenez vn maniueau de petites laittuës, coupez en les pieds, & en épulchez ſoigneuſement les ordures, lauez-les bien proprement, & apres les auoir ſecoüez, dreſſez-les ſur vne aſſiette en telle façon qu'il vous plaira, & la garniſſez de tranches de citron & de grenade.

Sallade de pourpier.

Il faut auoir du pourpier dans ſa premiere nouueauté, le bien éplucher, lauer & ſecoüer. Il faut en ſuite le dreſſer ſur vne aſſiette, & le garnir de tranches de citron & de grenade, ou meſme de toutes ſortes d'herbes.

Sallade de laittues & pourpier.

Prenez du pourpier le plus nouueau

que vous pourrez, & apres l'auoir esplu-ché, laué & secoüé, mettez-le sur le rond d'vne assiette, autour de laquelle vous mettrez des laittuës accommodées proprement, & garnissez le tout de serfeueil, & de fleurs hachées ménu.

Sallade de santé.

Prenez toutes sortes d'herbres propres à la sallade, comme petites laittuës, pourpier tendre, cressón lanois, trippe-madame, passe-pierre, corne de cerf; baume, siboullettes, siuette, jettons de rosier, jettons de fenüil, &c. épluchez-les bien, lauez-les & secoüez toutes ensemble, mélez-les, & les dressez sur vne assiette sans aucune garniture.

Sallade de Brocollis.

Prenez des brocolis, c'est à dire, des rejettons de choux bien tendres, ostez-en les premieres feüilles & la petite peau: faites-les cuire dans de l'eau auec vn peu de sel. Estans cuits, tirez-les & les dressez sur vne assiette comme des asperges: mais n'oubliez pas d'y mettre du poiure blanc.

Sallade de reponse.

Prenez des réponses bien tendres, espluchez & ratissez-les comme des ra-

nes, lauez les bien & les secoüez; dressez les sur vne assiette, & les garnissez de menuës herbes & de fleurs.

Salade de réponse cuite.

Ratissez les & les lauez comme les autres, faites les cuire dans de l'eau auec vn peu de sel: Estant cuittes, faites les égouter, & les dressez proprement sur vne assiette, que vous garnirez de tranches de citron ou de fleurs.

Sallade de laituës de Gennes.

Prenez des laituës de Gennes les plus tendres que vous pourrez, lauez les & les secoüez; coupez les en quatre, & les dressez bien proprement sur vne assiette, le milieu & les bords de laquelle vous garnirez de pourpier.

Sallade de laituës communes.

Il vous les faut accommoder comme celles dont il a esté parlé cy-deuant: mais il faut garnir le milieu de l'assiette de toutes sortes d'herbes, & les bords de fleurs de differentes couleurs.

Sallade de laittuës Romaines.

Prenez-en des chicons les plus blancs & les plus tendres que vous pourrez trouuer, lauez-les & les secoüez comme il faut: dressez-les par quartiers ou en

feüilles, droits ou plats, & garnissez vostre sallade de serfeüil & de fleurs.

Sallade de cardons de chicons.

Prenez des chicons, qui sont les gros cottons des laittuës Romaine, ostez-en les feüilles, pelez-les, & les fendez par quartiers: mettez les dans l'eau, & les dressez sur vne assiette en guise d'asperges. Parsemez les par endroits de sel blanc & de poiure blanc.

Sallade de concombres.

Prenez des concombres raisonnablement menus & bien tendres, pelez-les proprement, & les coupez par ruelles qui ne soient point trop époisses ny trop minces; ostez-en les pepins, ou si vous voulez la graine; mettés les dans vn plat auec fort peu de sel blanc: laissés-les enuiron demy-heure jetter leur eau, faites les en suite bien égouter, & les remettés dans vn autre plat auec du vinaigre & vn oignon coupé en quatre, ou des syboulettes: laissés-les bien mortifier, & encore vne fois égoutter, apres tout dressés-les sur vne assiette, que vous garnirés de fleurs de differentes couleurs.

Raues, Figues, Meures, Beurre.

Ces quatre sortes se seruent ordinaire-

ment auec les fallades d'entrée.

Paſtes de toutes ſortes de fruits.

Paſte de ceriſes.

prenez les plus belles, les plus groſſes & les plus meures que vous pourrez trouuer, oſtez en la queuë & le noyau, faites les vn peu boüillir auec de l'eau, mais en fort petite quantité: faites-les en ſuite égoutter dans vne paſſoire de cuiure ou de terre, qui ſoit perſée fort dru & à petits trous: mettés deſſous vn plat qui receura ce qui ſortira de la paſſoire à meſure que vous pilerés & remuërés vos ceriſes, paſſez le tout, & l'ayant paſſé, mettés le dans vn poiſlon ou baſſin bien net, & le faites ſecher à petit feu, le remuant toûjours auec la ſpatule, & au fonds & autour, crinte qu'il ne brûle, iuſques à ce que vous vous apperceuiés que vos ceriſes commancent à ſecher, ce que vous connoiſtrez lors qu'elles ne tiendront plus au poiſlon. Mettez-y en ſuite vne demie liure ou trois quarterons de ſucre en poudre, & meſlés le tout enſemble, apres quoy vous eſtendrés voſtre paſte ainſi faite ſur des

ardoiſes en telles formes que vous voudrés, & les ferés ſeicher à l'eſtuuuée, comme les conſitures ſeiches.

Autre façon.

Prenés des Ceriſes: apres les auoir fait boüillir dans l'eau, paſſés-les dans vn tamis, & ſur vne pinte de riz de Ceriſes, mettés quatre onces de riz/de pommes: que vous ferés cuire & paſſerés de méme: broüillés le tout enſemble, faites-le ſecher, & appreſtés comme cy deſſus.

Paſte de groiſſelles rouges.

Eſpluchés-les ſoigneuſement de leurs ordures, & en faites la paſte comme celle de ceriſes.

Paſte de framboiſes.

Prenez des framboiſes bien meures, oſtés-en la queuë, & les paſſez dans vn tamis de crin le plus delié que vous pourrez trouuer, & faite voſtres paſte comme celle de ceriſes.

Paſte d'abricots.

Prenez des abricots bien meurs, pelez les & en oſtez les noyaux. Faites-les vn peu boüillir dans de l'eau, & en ſuite égoutter. Paſſez-les en ſuite dans vn tamis de crin, & faites voſtre paſte comme celle de ceriſes.

Autre façon.

Mettez vos abricots & bien meurs & bien pelez, comme nous auons dit dans vn poiſlon & ſur le feu, mais ſans eau, & remuez les ſouuent auec vne eſcumoire iuſques à ce qu'ils ſoient liés. Cela fait, oſtez-les de deſſus le feu, & les mettez auec autant de ſucre cuit, comme vous auez de paſte.

Paſte de Peſches.

Prenez des peſches qui ne ſoient pas extremement menuës, pelez les & en oſtez les noyaux, faites-les boüillir dans de l'eau à petit feu, iuſques à ce qu'elles commencent à deuenir comme vertes : faites-les en ſuite refroidir dans leur eau eſtant froides tirez-les & les faites égouter, apres quoy vous les paſſerez, & enferez voſtre paſte comme celle de ceriſes.

Paſte de Verjus.

Prenez du verjus à confire, oſtez-en les pepins, & les faites verdir à l'eau comme les peſches : acheuez enſuite vôtre paſte de la meſme façon que la precedente.

Paſte de Coins.

Prenez des coins bien meurs, pelés-les, & en oſtez les cœurs & les pierres, faites-les cuire dans de l'eau, puis ache-

uez voſtre paſte comme la premiere façon de ceriſes.

Autre façon.

Vos coins eſtant cuits, comme il eſt dit, paſſez-les par vn gros tamis, apres cela, faites les ſeicher dans vn poiſſon ſur le feu. Cela fait, meſlés-les auec du ſucre donnés leur encore cinq ou ſix tours ſur le feu, pourueu qu'ils ne boüillent point, & les dreſſez à moitié froids.

Paſte de Pommes.

Prenez des pommes de Reinette, pelez les, en oſtez les cœurs, faites-les cuire dans de l'eau, eſtant cuittes mettez-les dans de l'eau fraiſche : faites-les enſuitte égoutter, & les paſſez dans vn tamis de crin, puis les faites ſeicher ſur le feu dans vn poiſſon, & les tournez touſiours au fonds & au long du poiſſon auec la ſpatule. Lors qu'elles commenceront à quitter le fonds, oſtez-les de deſſus le feu, & y mettez demy liure ou trois quarterons de ſucre: meſlez bien le tout enſemble, puis le dreſſez ſur des ardoiſes, & le faites ſeicher à l'eſtuue comme des confitures ſeiches.

Paſte contrefaites.

Pour contrefaire toutes ſortes de paſtes

il faut prendre de la marmelade de pommes de Reinette, passée de mesme que pour faire de la paste de pommes.

Paste de Cerises contrefaites.

Prenez de la marmelade de pommes, mettez-là dans vn poisson, & la faites seicher de mesme que si vous vouliez faire de la paste de pommes: mais au lieu de sucre mettez sur vne liure de marmelade enuiron trois quarterons de syrop, dans lequel on aura confit des cerises seiches. Faites la ensuite encore vne fois seicher iusques à ce qu'elle ne tienne plus au fonds du poisson & la dressez sur des ardoises en forme de cerises, en y mettant des queuës, ou comme de la paste aussi de cerises, ou en telle autre forme qu'il vous plaira: fait aussi seicher le tout à l'estuuée, comme les autres pastes cy deuant.

Remarquez que toutes sortes d'autres fruicts se peuuent contrefaire de mesme façon par le moyen du syrop du fruit que l'on voudra contrefaire, adjoustant à chaque sorte les queuës qui luy sont propres & les couleurs ainsi qu'elles ensuiuent.

Pour faire autres pastes legeres.

Prenez vn blanc d'œuf, battez-le bien

auec vn peu d'eau de fleur d'orange, & les delayés auec vn peu de piſtaches, ou d'amandes, Maniez-le tres bien auec vn peu de ſucre en poudre, & y mettez vn peu de muſc. Faites cuire voſtre appareil dans vne tourtiere auec vn peude cendre chaude, tant deſſus que deſſous.

Couleurs pour les paſtes contrefaites, leſquelles peuuent ſeruir aux Conſerues.

Couleur rouge.

Prenez de la cochenille, de l'alun & du chryſtal mineral, autant de l'vn que de l'autre, pilez le tout dans vn mortier de fonte iuſques à ce qu'il ſoit bien en poudre. Eſtant en cét eſtat, delayez-le auec vn peu de verius & le paſſez enſuitte dans vn linge blanc: prenez le ius qui en aura paſſé & en meſlez parmy voſtre marmelade en meſme temps que vous y mettez le ſucre ou le ſyrop: Mais prenez garde d'y en mettre à proportion de la couleur que vous deſirerez, paſle ou viue.

Autre façon.

Prenez du ſinabre, broyez-le dans vn mortier auec vn peu d'eſprit de vin, iuſques à ce qu'il ſoit delayé comme il faut,

dreſſez-le en ſuite par petites boules ſur du papier, faites-les ſeicher & les mettez en poudre. La couleur eſt fort viue.

Couleur verte.

Prenez de la poirée bien verte, oſtez-en les cardes, ou ſi vous voulez les coſtes, & en retenés ſeulement les fœüilles, que vous lauerez & ferés égoutter : pilés-les en ſuitte dans vn mortier & en tirez le ius. Mettez-le dans vn poiſlon ou dans vn plat, & le faites bouïllir vn petit bouïllon, aprés qu'il aura aſſés boulu, iettés-le ſur vn tamis ou ſur vne ſeruiette, & prenez ce qui reſtera ſur ce tamis, ou ſur cette ſeruiette, pour dõner cette couleur à ce qu'il vous plaira.

Couleur jaune.

Dans le temps que les lys ſont fleuris, prenés les petits brins jaunes qui ſe trouuent dans cette fleur : faites les bien ſeicher, & lors que vous en aurez affaire, mettés-les en poudre.

Toutes ces couleurs peuuent ſeruir aux paſtes communes, aux paſtes de fruict, aux paſtes de ſucre, aux biſcuits, aux conſerues, aux laittages, & à toutes ſortes de

beurres. *Pastes de fleurs.*

Paste de violette.

Prenez vne liure de marmelade de pômes, passée par le tamis de crin, & quatre onces de violette biẽ espluchée, pilés vostre violette dans vn mortier de marbre, estant pilée, meslez-la auec vostre marmelade, & faites seicher le tout dans vn poisson, meslés-y du sucre, la dressés, & la faites aussi seicher à l'estuue, comme les autres pastes.

Paste de fleur d'Orange.

Prenez de mesme qu'à la paste precedente, vne liure de marmelade de pommes, passée au tamis de crin, & demy-liure de fleurs d'orange bien espluchée, cuite & pilée comme celle de la conserue liquide, meslés-la auec vostre marmelade: faites seicher le tout sur le feu, sucrés-le, & le dressés puis le faites aussi seicher à l'estuue comme les autres pastes.

Paste de Gennes.

Prenés des coins bien meurs, ostés-en la mousse auec vn linge: faites les bien cuire à grande eau, & lors qu'ils seront cuits, remettez les dans de l'eau fraiche. Pelés-les ensuitte & en choisissés les plus

cuits, qui n'ayent ny pierre ny rougeur, passés les au tamis le crein, & faites cuire du sucre à souffle: estant cuit, iettés vos coins dedans, delayés le tout ensemble, & le mettés refroidir dans vne terrine.

Lors que vostre paste sera froide dressés la proprement sur des feüilles de fer blanc ou sur des ardoises, ou mesme dans des moules aussi de fer blanc faits exprés qui peuuent representer vn Dauphin, vne Sirene, vn vase plein de fleurs, des feuilles de chesne, ou telle autre chose que l'on se peut imaginer: estant tirée du dedans du moule, faites la bien polir & ramager selon la forme que vous luy aurés donnés; & l'ayant fait seicher à l'estuue, serués la comme les autres pastes.

Lors que vous en aurez affaire, faites la dorer auec des feuilles d'or, aux endroits que vous iugerés à propos.

Remarqués qu'il faut pour bien faire cette paste, enuiron trois quarterons de sucre sur vne liure de coings.

Pastes de sucre, que l'on nomme ordinairement Biscuits de sucre.

Biscuits communs.

Prenés huit œufs ou enuiron, cassés

les & en mettez les blancs & les iaunes dans vne terrine ou baſſin : battez les pendant demy heure auec vne ſpatule de bois : mettez-y vne liure de ſucre ou de caſtonnade bien poudrée: meſlez bien le tout enſemble & y adioutez vne liure de bonne farine, que vous meſlerez auſſi encore & battrez bien enſemble pendant demy heure : adiouſtez y enuiron deux pinſées d'anis en poudre, laiſſez le tout repoſer quelque temps, & dreſſez en ſuitte voſtre paſte dans des quaiſſes ou dans des moules de fer blāc ou de papier : meſlez y vn peu de ſucre en poudre pour faire la glace: & enfin mettez vos biſcuits enfermez dans leur quaiſſes ou moules dans vn four chaud, en ſorte qu'on y puiſſe ſouffrir la main, ou dans vn four de cuiure rouge, qui ait du charbon allumé deſſus & deſſous : mais vn peu dauantage deſſus que deſſous, Laiſſez les en cet eſtat iuſques à ce qu'ils ſoient bien leuez & ayent pris leur couleur rouſſelette. Eſtās cuits, leuez les auec la pointe du couſteau & les mettez en lieu chaud pour les acheuer de ſeicher.

Biſcuit de fleur d'Orange.

Prenez des œufs bien frais, dont vous

tirerés les blancs, & prendrez à proportion d'vn seul blanc pour l'employ d'vne liure de sucre. Mettez les dans vn mortier de marbre bien net; & les broyez petit à petit en y meslant de fois à autre du sucre en poudre & vn peu d'eau de fleur d'orange : Ce que vous continuërez iusques à ce que le tout deuienne espais & puisse estre manié, & cela estant fait & vôtre paste estant formée, vous la pouuez dresser ou en petites boules, ou en biscuits: si vous la dressez en petites boules, il les faut rouler dans les mains auec du sucre en poudre & les estendre sur du papier, esloignées les vnes des autres : Si vous la voulez dresser en biscuits, mettez la dessus vne table bien nette & l'estendez auec le rouleau, y mettant toûjours aussi du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souuent de place iusques à ce qu'elle soit enuiron de l'espaisseur de deux pieces de vingt sols, coupez la en suite auec vn cousteau, & faites en vos biscuits de telle largeur & de telle longueur qu'il vous plaira. Mettez les sur du papier blanc, vn peu esloignez les vns des autres, de mesme que les boules, & de quelque façon que vous

ayez disposé vostre paste, soit en boules, soit en biscuits, mettez les cuire dans vn four de cuiure rouge, auec vn feu mediocre dessus & dessous, estant cuits laissez les refroidir, & les leuez froids, Ces sortes de biscuits se peuuent ambrer & musquer, ce que vous ferez broyant vostre paste dans vn mortier de fonte, auec vn pilon aussi de fonte, & meslant de l'ambre & du musc auec le sucre en poudre à mesure que vous le broyerez: vous pouuez aussi luy donner telle couleur qu'il vous plaira, comme il est dit cy-dessus.

Biscuit de fleur d'orange glacée.

Faites vostre paste de mesme façon que la precedente : estendez la aussi & la coupez de mesme sorte : Mettez en suitte des blancs d'œufs dans vn plat ou dans vn bassin, trempez y vos biscuits l'vn aprés l'autre : Faites les esgoutter, & les mettez dans vn autre bassin auec quantité de sucre en poudre, les en courant dessus & dessous : aprés tout mettez les sur du papier & les faites cuire comme les autres.

Biscuit de Iasmin.

Il faut auoir des fleurs de iasmin d'Espa-

gne, ou commun, les bien esplucher, les mettre dans vn mortier de marbre bien nets, les bien piler, & y mettre en suitte des blancs d'œufs & du sucre en poudre, enfin acheuez vos biscuits de mesme que les precedens.

Biscuit de citron.

Ayez de la racleure de citron preparée comme celle de la conserue : faites de la paste semblable à celle des biscuits de fleur d'orange, & en la broyant mettez y de la raclure de citron.

Grand biscuit de citron.

Faites cuire du sucre à casse, ostez le de dessus le feu, mettez y vn peu de raclure de citron, & luy donnez telle couleur qu'il vous plaira : Mettez y deux blancs d'œufs bien fouëtez, & versez promptement vostre glace dans des quaisses de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du sucre que vous y voulez mettre : Lors que vostre paste commence à refroidir, coupez la de telle façon qu'il vous plaira.

Biscuit de Sauoye.

Ils se font de mesme façon que les autres, horsmis qu'il faut oster le blanc de cinq œufs & mettre en leur place vn peu

d'eau de fleur d'orange: Aprés que vous les aurez bien battus comme les susdits, dressez les sur du papier auec vne cueilliere, de mesme que de la conserue: prenez en suitte du sucre en poudre, parmy lequel vous meslerez vn peu de farine, & de l'vn & de l'autre meslez ainsi ensemble vous poudrerez vos biscuits & soufflerez le sucre & la farine qui seront sur le papier: Estant ainsi appreſtez, faites les cuire, mais auec moins de feu que les autres. Estans cuits, leués les tout chauds auec le tranchant d'vn cousteau.

Autre façon.

Prenez six iaunes & huict blancs d'œufs, auec vne liure de sucre en poudre, trois quarterons de bonne farine de froment, & de l'anis: Battez le tout ensemble & le faites bien boüillir. Faites vne paste qui ne soit ny trop molle ny trop dure: toutefois si elle est trop molle, vous y pouuez mesler de la farine & du sucre en poudre pour l'affermir. Enfin estant bien proportionnée, mettez la dãs des moules de fer blanc faites exprés, & en suitte faites cuire vos biscuits à demy dans le four. Estant demy cuits, retirez les & les remoüillez par dessus de jau-

nes d'œufs. Cela fait, remetez les dans le four pour acheuer de cuire. Ce qu'eſtant fait, tirez les, & prenez garde qu'ils ne ſoient ny trop brûlez ny trop mols: eſtant tirez, ſerrez les dans vn lieu qui ne ſoit ny trop frais ny trop ſec.

Biſcuits à la Chanceliere.

Prenez huict œufs frais, oſtez en les blancs & les germes, puis mettez les iaunes dans vn plat ou dans vne terrine, & les delayez auec vne cueilliere d'argent, & à meſure que vous les delayerez, mettez y du ſucre fin en poudre, cuillerée à cueillerée, remuant touſiours fort & ferme. Adiouſtez-y aprés quelque temps deux cueillerées de farine, vn peu d'anis battu, & auſſi vn peu d'eau de fleur d'orange: Meſlez bien le tout enſemble, & continuez d'y mettre du ſucre en poudre iuſques à ce qu'il ſe ſoit fait comme vne paſte, que vous dreſſerez ou ſeringuerez ſur du papier en telle forme qu'il vous plaira: Eſtant dreſſée, vous les ferez cuire dans vn four de cuiure rouge à petit feu deſſus & deſſous. Eſtans cuits & refroidis, leuez les adroitement.

Massepin.

Massepin commmun.

Prenez vne liure d'amandes douces, pelez les dans l'eau chaude, & les remettez à mesure dans de la froide. Tirez les & les mettez esgoutter dans vne seruiette: aprés vous les pilerez dans vn mortier de marbre auec vn pilon de boüis ou d'autre bois, mais souuenez-vous de les arroser souuent auec vn blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'orange, ou de quelque autre senteur, iusques à ce qu'elles soient aussi menuës que de la farine. Faites cuire ensuitte à cuisson de souffle trois quarterons du plus beau sucre que vous pourez: estant cuit jettez le dessus vos amandes, que vous delayerez auec la spatule. Remettez le tout sur le feu & le remuez aussi tousiours auec la mesme spatule, prenant soigneusement garde que rien ne brusle ny au fonds ny aux bords du poisson: & quand vous vous apperceurez que rien n'y tient, tirez vôtre paste, seringuez-la ou la filez en telle forme & telle façon qu'il vous plaira: & enfin faites la cuire dans vn four de cuiure rouge.

Massepain Royal.

Prenés de la paste de Massepain commun, filez la sur vne table, enuiron de l'espaisseur d'vn doigt, coupez la par morceaux, & en faites des anneaux gros & ronds enuiron comme vn œuf. Trempez ensuitte anneaux dans des blancs d'œufs, les enfermez entierement dans du sucre en poudre. Prenez vn blanc d'œuf broyés le dans vn mortier, en le broyant iettés y du sucre petit à petit, & ne cessés point iusques à ce que vous en ayés fait comme vne espece de paste bien mollette: estant en cet estat, faites en de petites boules grosses comme le dedans de vos anneaux: tirés lesdits anneaux du sucre dont vous les auiés couuerts, arrangés les sur du papier, & dans chacun d'iceux mettés vne boulle, & les faites cuire dans le four de cuiure.

Massepain frizé.

Ayés de bonnes amandes douces, pelés les & les pilés comme les autres: lors qu'elles seront bien pilées, meslez y du sucre en poudre petit à petit, & continués touſiours iusques à ce que vous en ayés fait vne paste maniable, laquelle vous filerés ou seringuerez comme il vous

plaira. Estant ainsi apprestée, dressés la sur du papier en telle forme que vous voudrez, Aprés tout, faites la cuire d'vn costé seulement auec le couuercle du four, & la faites refroidir : estant froide, faités cuire l'autre costé de mesme façon, leués la toute chaude de dessus le papier, & vostre massepain ainsi fait sera leger, delicat, beau bon, & parfaittement delicieux.

Massepin soufflé.

Prenez vn quarteron de belles amandes, pelez les & les pilez le plus que vous pourrez ; mettez y deux blancs d'œufs frais, broyez bien le tout ensemble, adjoustez y du sucre en poudre, & ne discontinuez pas iusques à ce que vous ayez fait vne paste maniable : passez la dans la seringue auec vn gros fer puis la dressez par anneaux sur du papier, faites cuire vos anneaux dans vn four de cuiure à petit feu : & vous ferez quelque chose de beau & de bon.

Massepain mollet.

Prenez vne liure d'amandes douces, pelez les proprement & les mettez dans vn mortier : meslez auec vos amandes vne liure de beau sucre en poudre, & la rapure de l'escorce d'vn citron verd : pilez

pilez le tout enſemble, & enſuitte le dreſſez ſur du papier de telle façon qu'il vous plaira. Faites cuire ce que vous aurez ainſi dreſſé d'vn ſeul coſté auec le couuercle du four, eſtant ainſi cuit, faites le refroidir, puis le faites cuire de l'autre coſte.

Maſſepin d'orange.

Prenez vne liure d'amandes, pelez les & les pilez, faites cuire à ſouffle trois quarterons de ſucre : oſtez le de deſſus le feu: & y iettez vos amandes, que vous delayerez diligemment. Prenez en ſuitte enuiron demy liure de chair d'orange confite liquide, eſgouttez en le ſyrop, la pilez & la mettez auec vos amandes. Faites cuire le tout enſemble dans vn poilon en remuant touſiours le fonds & les coſtez iuſques à ce que voſtre paſte ne tienne plus au poilon. Dreſſez la ſur du papier en telle façon qu'il vous plaira, & la faites cuire de rechef d'vn ſeul coſté auec le deſſus du four : faites refroidir ce coſté, eſtant froid, glacez celuy qui ne ſera pas cuit, & aprés l'auoir glacé, faites le cuire comme l'autre.

Maſſepin de citron.

Il ſe fait de meſme façon que celuy

d'orange, excepté qu'au lieu de chair d'orange, il y faut mettre de la chair de citron.

Massepain glacé.

Faites vne paste semblable à celle de massepain commun, filés la sur vne table, & la dressés en telle façon qu'il vous plaira, puis faites la vn peu seicher au four. En suitte ayés vn peu d'eau de fleur d'orange, mettés la dans vn plat d'argent, meslez y du sucre en poudre petit à petit, & delayés le tout ensemble auec vne cueilliere aussi d'argent, iusques à ce que vostre glace soit enuiron espaisse comme de la boulie.

Ou si vous voulez, mettez vn blanc d'œuf dans vn plat de fayence, delayés le auec vne cueilliere d'argent, & acheués cette glace comme la precedente: mais n'oubliés pas d'y mettre vn peu de ius de citron, lors qu'elle commencera à s'épaissir.

Vostre glace, de façon ou d'autre, estant acheuée, prenés vos morceaux de massepain, & les dorés de l'vne de ces deux glaces: puis les mettez sur du papier & les faites cuire vn costé apres l'autre, cõme cy-dessus, auec le couuercle du four

Remarquez que ces deux glaces peuuent seruir pour glacer toutes sortes de pastes de tourtes, d'abaisses, & de fruits.

Les Conserues.

Conserue de Roses.

Prenez des rozes de Prouins, les plus rouges qui se pourront rencontrer : faites les seicher le plus que vous pourrés, dans vne vaisselle d'argent à petit feu, & les remués souuent à la main: estant bien seiches, battés les dans vn mortier, & en suitte passés les dans vn tamis bien delié, puis les detrempés auec vn ius de citron, au dessus duquel vous mettrés vne demy once de roses battuës en poudre, & à faute de ius de citron, seruez vous de verius. Prenés du sucre & le faites cuire iusques à la plume, estant cuit, ostés le de dessus le feu & le faites blanchir auec la patule, mettez vos roses dedans, & les y laissés tant que vostre composé ait pris couleur: que si par hasard vostre sucre estoit trop cuit : mettez y le ius d'vn citron ou de la moitié, à proportion de ce que vous iugerez necessaire. Laissez vn peu refroidir le tout, & le tirez.

Autre façon.

Prenez des roſes de Prouins en poudre, delayez les auec vn peu de ius de citron, faites cuire du ſucre à ſouffle, oſtez le de deſſus le feu, melés y vos roſes, & les dreſſez comme les autres.

Conſerue de fleur d'orange.

Prenez vne petite poignée de fleurs d'orange, oſtez les feuilles de leurs boutons, & les coupez par morceaux, faites cuire à ſouffle vne liure de ſucre, eſtant cuitte, tirez la de deſſus le feu, & y plongez vos fleurs d'orange auec vne cueilliere ou vne ſpatule : lors qu'elles commenceront à ſe prendre par deſſus, dreſſez les ſur du papier auec les meſmes inſtrumens. *Autre façon.*

Prenez de la fleur d'orange, oſtez la de ſon bouton, & pilés les feüilles : faites cuire du ſucre à ſouffle, oſtés le de deſſus le feu, mettés y vos fleure d'orange pilées, & l'acheués comme la precedente.

Conſerue d'eau de fleur d'orange.

Elle ſe fait de meſme façon que celles cy-deuant : mais il y faut méler de l'eau de fleur d'orange apres la cuiſſon du ſucre.

Conserue de ius de citron.

Faites la de la mesme façon que celle d'eau de fleur d'orange, y mélant du ius de citron apres la cuisson du sucre, lors que vous l'aurés tirée de dessus le feu.

Conserue de raclure de citron.

Ayez vn beau citron, rapez le & en faites tomber la rapure dans de l'eau nette, passez la dans vn linge & la faites bien seicher, faites cuire du sucre à soufflé, ostés le de dessus le feu, mettez y vostre rapure, & acheuez vostre conserue comme les precedentes.

Conserue de toutes sortes de fruits.

Prenez des cerises à oreiller: des abricots aussi à oreiller, des prunes des pesches, ou des amandes vertes, & les coupés par petits morceaux: faites cuire du sucre à à soufflé, dans lequel estant cuit vous mettrez ces fruits, puis dressés vostre conserue comme les autres.

Autre façon.

Prenez de l'escorce de citron, des pistaches, des abricots & des cerises: coupés les, comme il est dit, par petits morceaux, parsemés les de sucre en poudre, & les faites dessecher aupres & à petit feu: prenés du sucre & le faites cuire à la plume

vn peu forte, & sans l'oster hors de dessus le feu, mettés vos fruits dedans: Lors que vous apperceurez la plume de vostre sucre, ostez le & le faites blanchir: enfin quand la petite glace s'y formera, tirez vostre conserue auec vne cueillière.

Conserue de Pistaches.

Prenez des pistaches cassées, pelés les, puis les mettez à mesure dans de l'eau fraische: faites les seicher aprés les auoir passées dans vn linge; pilés les, & en suitte faites cuire du sucre à souffle, dans lequel estant cuit, vous ietterez vos pistaches, & dresserés vostre conserue comme les autres

Autre façon.

Prenés des pistaches & les pilés, faites cuire du sucre à la plume, estant cuit, faites le blanchir: cela fait, mettez vos pistaches dedans & les y remuez: enfin tirez vostre conserue sur du papier.

Conserue de Grenade.

Prenez des grains de grenade, pressés les dans vne seruiette, tirez en le ius & le mettés dans vn plat auec vn peu de sucre en poudre; faites les vn peu chauffer sur le feu iusques à ce que le sucre soit fondu: faites cuire en suitte du sucre à

souffle, estant cuit, tirez le de dessus le feu, mettez y vostre ius de grenade, & dressés vostre conserue comme les autres.

Conserue de violette.

Prenez des feüilles de violettes bien espluchées de leurs boutons : pilez les dans vn mortier, passez les dans vn linge, & en tirez le ius : faites cuire du sucre à souffle, ostez le de dessus le feu, & y mettes vostre ius de violettes, melés le bien, & en le dressant, mettez y vn peu de ius de citron.

Conserue de cerises.

Prenez de belles cerises, ostés en les noyaux & les faites peu boüillir auec vn peu d'eau : faites les esgoutter & les coupés par morceaux : faites cuire du sucre à souffle, tirés-le de dessus le feu, iettez y vos cerises, & dressez vostre conserue comme les autres.

Conserue en forme de tranches de jambon.

Prenez du plus beau sucre que vous pourrez trouuer ; diuisés le & le mettez dans deux poilons : & le faites cuire à souffle dans l'vn & dans l'autre : Mettez du ius ou de la rapure de citron dans tous les deux, & vn peu de sinabre dans vn

seul ; Remués le bien auec le sucre pour luy faire prendre couleur. Faites en suitte vne couche de conserue blanche sur du papier, enuiron de la grandeur de la main, au dessus vne autre couche de conserue rouge, au dessus de la rouge vne blanche, & ainsi successiuement iusques à ce que vos couches montent à l'espoisseur de quatre doigts, en sorte que la derniere soit rouge. Coupez le tout auec vn cousteau en forme de tranches de jambon, & les renuersez à mesure sur du papier. N'oubliez pas à chaque fois que vous prendrez de la conserue rouge, d'y mettre vn peu de sinabre pour la rougir dauantage.

Autre façon.

Prenez des pistaches pilées d'vne part, de la poudre de roses de Prouins, detrempée auec vn ius de citron, d'autre, & des amandes pilées en paste, encore d'autre part, mettez ces trois choses en diuers vaisseaux, & faites cuire enuiron vne liure & demy de sucre en cuisson de conserue : estant cuit, separez le en trois parties, dont vous en conseruerez deux, & mettrez sur la cendre chaude : dans l'autre vous verserez vos roses, & aprés

les y auoir bien delayées, vous renuerserez le tout ensemble sur vne feüille de papier double, que vous replierez de deux doigts de hauteur, aux quatre costez, en attachant les quatre coins auec des espingles: cela fait, & lors que ce premier sucre versé sera à moitié froid, & coloré par le moyen des roses, prenez de vos amandes, meslez ce que vous en prendrez dans vne des parties du sucre laissées sur la cendre chaude, & le versez dessus cet appareil, faisant la mesme chose à l'esgard des pistaches, & de l'autre partie de sucre. Enfin quand le tout sera en estat d'estre coupé au cousteau, abbatez les bords de la feuille de papier, & le couppez par tranches de l'espaisseur d'vn quart-d'escu.

Caramel.

Faites cuire de beau sucre à la cuisson appellée casse; estant cuit, ostez le de dessus le feu, mettez y vn peu d'essence d'ambre, & le versez auec le poisson comme de petits ronds sur vne assiette, ou dans vn bassin d'argent.

Autre façon.

Faites fondre du sucre auec vn peu d'eau, en sorte que la cuisson en soit

plus forte que celle de conſerue. Mettez y du ſyrop Capilaire, & iettez le tout dans l'eau fraiſche.

Les confitures ſeiches.

Oranges entieres.

Ayez des oranges à confire, & leuez en la petite peau de deſſus par petits zeſtes bien delicatement : mettez les oranges dans vne terrine & les zeſtes dans vne autre : faites boüillir de l'eau de fontaine dans vne grande baſſine de cuiure rouge : fendez vn peu vos oranges à la pointe où eſtoit la fleur : mettez les boüillir dans de l'eau enuiron vn petit demy quart d'heure : tirez les, & les mettez dans de l'eau fraiſche : ayez vne petite cueilliere d'acier faite exprez, auec laquelle vous tireres par les fentes ce qui eſt dans les oranges : les ayant bien nettoyés, mettez les dans d'autre eau fraiſche, faites encore boüillir de l'eau, & les mettez dedans de meſme que la premiere fois, enuiron vn demy-quart d'heure. Tirez les & les remettez encore vne fois dans de l'eau fraiſche : faites auſſi encore boüillir de l'eau, & les remettez dedans : Enfin, faites ces

changemens par quatre fois consecutiues : Et en suitte faites cuire à lisse du plus beau sucre que vous pourrés trouuer : Mettez y vos oranges, aprez qu'elles seront bien esgoutées de leur eau : laissez les boüillir vn quart d'heure dans leur sucre ; ostés les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Estant froides, faites les reboüillir iusques à ce que le sucre soit cuit à souffle : Cela fait, ostez les de dessus le feu, & les laissez vn peu reposer : Estant repofées, tirez les auec des fourchettes d'argent ; faites bien égoutter le sucre qui est dedans, & les rangés bien proprement sur de la paille bien nette, & elles seront fort belles.

Tailladins d'orange, ou oranges en rocher.

Ayez des oranges, pelez les comme celles dont il est parlé en l'article precedent : fendés les en quatre, & en ostez le ius. Nettoyez les iusques à ce que l'escorce en soit bien minse, & coupez les par tailladins, c'est à dire comme des lardons : Mettez les à mesure dans de l'eau fraische, & les faites cuire comme les precedens dans de l'eau & dans du sucre : dressez les aussi de mesme, mais tirez les du sucre auec deux fourchettes,

& les mettez par petits rochers sur de la paille bien nette.

Ie ne prescris point icy la quantité de sucre qu'il faut pour les oranges qui precedent, ny pour les citrons qui suiuent, parce qu'il en faut tant qu'il nagent entierement dedans: mais ce qui en reste, peut seruir à autre chose.

Zestes d'orange.

Faites boüillir vos zestes dans quatre eaux differentes, & les remettés autant de fois dans de l'eau fraische, laissez les sur le feu pendant vn quart d'heure autant de fois que vous les laisserés boüillir: puis vous les confierez & dresserez comme les tailladins.

Citrons.

Pelez les, & les mettez dans de l'eau, comme les oranges: Coupez les en telle façon que vous voudrez, & les mettez à mesure dans de l'eau fraische: faites boüillir de l'eau, mettez dedans vos citrons pour cuire, & les y laissez iusques à ce qu'ils commencent à deuenir mollets: Estant cuits de la sorte, tirez les, & les mettez dans de l'eau fraische. puis les faites confire, & les dressez comcomme les oranges.

Zeſtes de citron.

Faites les cuire & confire de meſme façon que les zeſtes d'orange.

Les zeſtes d'orange & de citron, peuuent ſeruir pour la prâline.

Le ſucre qui en reſte, peut ſeruir à faire de la conſerue, du maſſepain, des prâlines, & des noix vertes.

Gorges d'Anges.

Prenez des laittuës Romaines, qui ſoient montées; pelez les bien, & en oſtez les filets: Mettez les à meſure dans de l'eau fraiſche, & faites en boüillir d'autre, dans laquelle vous ferez auſſi boüillir vos laittuës, iuſques, à ce que les piquant auec vne eſpingle, vous l'en retiriez facilement & ſans rien attirer de la laittuë. Eſtant cuittes de la ſorte, tirez les & les mettez dans de l'eau fraiſche: faites cuire du ſucre, eſgouttez vos laittuës, & mettez les dedans ce ſucre iuſques à ce qu'il ſoit cuit à perle. Ce qu'eſtant fait, mettez les dans vne terrine, & les y laiſſez tremper pendant huit iours: Mettez les en ſuitte dans vne baſſine de cuiure, & les faites boüillir iuſques à ce que leur ſyrop retourne à la cuiſſon de perle: Aprés quoy vous les

mettrez dans vn pot auec leur syrop ; & lors qu'elles seront froides, vous les couurirez & mettrez en lieu sec. Quand vous en aurez affaire, tirez les du sucre, faites les esgoutter, dressez les sur des feüilles d'ardoise, & les faites seicher dans l'estuue.

A chaque liure de laittuës, il faut vne liure de sucre.

L'on peut confire les rejettons de sureau & de brocolis de la mesme sorte.

Abricots verds.

Prenez des petits abricots verds & bien tendres : pelez les & les faites cuire dans de l'eau chaude sans boüillir, iusques à ce qu'ils commencent à vardir. Tirez les & les mettez dans de l'eau fraiche. Faites cuire ensuite du sucre à lisse, & aprés auoire esgoutté vos abricots, mettez les dans ce sucre, & les y faites boüillir, iusques à ce que le syrop soit cuit à perle : Aprés quoy vous les mettrez dans vne terrine, & les y laisserez huit iours ; au bout du quel temps vous les remettrés dans vne bassine de cuiure, & les y ferez boüillir iusques à ce que le syrop soit encore vne fois cuit à perle : Ensuite remettez les encore vne

fois dans la terrine ; & lors qu'ils seront froids, dressez les sur des ardoises, & les faites seicher dans l'estuue : Retournez les souuent, iusques à ce qu'ils soient secs, puis les serrez dans des boëtes sur du papier, en sorte qu'ils ne touchent point l'vn à l'autre.

Abricots secs.

Mettez les esgoutter & les tournez en oreilles ou en rond, parsemez les de sucre en poudre, & les mettez seicher à l'estuue. *Autre façon.*

Prenez les plus fermes & les mettez esgoutter : faites cuire du sucre en conserue, mettez vos abricots dans cette cuisson vn peu plus forte, faites les boüillir dessus le feu & les tirés. Cela fait, glacés les & les mettez sur de la paille. S'ils ne sont pas bien secs, parsemez les de sucre en poudre, & les faites seicher deuant le feu.

Amandes vertes.

Elles s'appreſtent de meſme que les abricots, excepté qu'on les pelle dans l'eau chaude, ou les ayant mis sous les bonnes cendres.

Groiſelles vertes.

Elles s'appreſtent auſſi de meſme que

les abricots, excepté qu'il ne les faut point peler, mais seulement oster les grains de dedans. Et remarqués qu'il y faut du sucre liure pour liure.

Cerises seiches à oreilles.

Ayés de belles cerises, ostés en ses noyaux, faites les vn peu boüillir auec vn peu d'eau, afin qu'elles puissent iettez leur ius: faites les bien esgoutter, & en suitte cuire du sucre à perle: Mettés vos cerises dedans. & les y faites cuire, iusques à ce que leur syrop soit aussi cuit à perle: Cela fait, mettés les dans vne terrine, & les y laissés reposer huit iours, aprés quoy vous les ferés encore vne fois recuire à perle. Estant cuites, l'aissés les refroidir; dressés les sur des ardoises ou oreilles & les mettés seicher dans l'estuue: Retournés les tous les iours deux fois si elles en ont besoin, iusques à ce qu'elles soient seiches: Estant seiches, mettés les dans des boëtes sur du papier, faisant vn lit de papier, & vn lit de cerises; puis vn lit de papier & vn lit de cerises, & ainsi de suitte tant que vous en aurés. Mais souuenez vous de les changer aussi de papier au commencement qu'elles ont esté serrées, au moins tous

les quinze iours, & si vous les gardez long-temps, & que vous voyez que le papier sur lequel elles sont, soit moüillé du syrop qu'elles auront ietté, changés les pareillement. Remarqués aussi qu'il faut de mesme changer toutes les confitures seiches de temps en temps, si vous voulés les conseruer, & mesme les mettre quelquefois à l'estuue, quand elles en ont besoin.

Abricots à oreilles.

Prenez de beaux abricots à confire, pelez les bien delicatement; ostez-en le noyau, & les mettés à mesure dans de l'eau fraische: faites chauffer de l'eau qui soit preste à boüillir, mettez vos abricots dedans, & les y laissés, sans que l'eau boüille, iusques à ce qu'ils remontent au dessus de l'eau, dont vous les tirerez à mesure qu'ils remonteront, & les remettrez dans de l'eau fraische: d'où en suitte aussi vous les tirerés & esgoutterez: Estant esgouttées, mettez les dans vne terrine plate par le fonds: Faites cuire du sucre à perle fort menu, & le versés doucement sur vos abricots: le lendemain versez en le syrop dans vne bassine sans toucher à vos fruits: faites

le recuire à perle, renuerſez le encore ſur vos abricots, & continuez cette façon pendant huit iours ; au bout deſquels, c'eſt à dire à la derniere fois, il faut mettre vos abricots dans la baſſine auec le ſyrop, mais comme il pourroit eſtre trop cuit, mettez y vn peu d'eau, & les faites auſſi vn peu boüillir, iuſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle : Eſtant cuit de la ſorte, faites les refroidir, dreſſez-les, & les faites ſeicher comme les ceriſes.

Les abricots entiers auec la peau & le noyau, ou par quartiers, ſe preparent & ſe font de meſme ſorte que les precedens.

Prunes Imperiales ſans peau.

Ayez de belles prunes Imperiales : pelez les delicatement, & à meſure que vous les aurez pelées, mettez les dans de l'eau fraiſche. Faites enſuitte chauffer de l'eau iuſques à ce qu'elle ſoit preſte à boüillir, mettez y vos prunes, apres les auoir eſgouttées de leur eau fraiſche, couurez les & les laiſſez ſur le feu, en ſorte que voſtre eau ne boüille pas, iuſques à ce qu'elles deuiennent vertes ; ce qu'eſtant fait, vous les ietterez & les

mettrez dans de l'eau fraiſche, puis les ferez confire & ſeicher comme les ceriſes.

Prunes Imperiales auec la peau.

Elles ſe font de meſme façon que celles ſans peau.

Prunes de Perdrigon.

Elles ſe font de meſme ſorte que les Imperiales.

Prunes de l'Iſle verte.

Elles ſe font de meſme façon que les Imperiales, comme auſſi toutes les autres ſortes de prunes

Peſches de Corbeil.

Ayez de belles peſches, pelez les, & les faites cuire & verdir à l'eau comme les prunes Imperiales : faites les auſſi confire de meſme ſorte, excepté qu'à la derniere cuiſſon il faut vn peu dauantage décuire le ſyrop auec de l'eau, & enfin acheuez les de meſme que les ceriſes à oreilles.

Pauis.

Prenez de beaux pauis, pelez les, & les mettez dans de l'eau fraiſche, faites boüillir auſſi de l'eau, mettez vos pauis dedans, & les y laiſſez iuſques à ce qu'ils ſoient vn peu mollets : Tirez les,

& les remettés dans de l'eau fraiſche : faites cuire du ſucre à liſſe : mettez y vos pauis : & les verſez doucement dans vne terrine, ce qu'eſtant fait laiſſés les refroidir. Remettés les dans la baſſine, & les faites boüillir enuiron demy-quart d'heure, faites cela trois ou quatre fois, mais la derniere, faites cuire voſtre ſyrop à perle, & les acheuez de meſme façon que les ceriſes à oreilles.

Poires de Rouſſelet.

Prenez des poires de rouſſelet bien meures, faites les boüillir à grande eau & à grand feu, iuſques à ce qu'elles deuiennent vn peu mollettes : Tirez les enſuite & les mettés dans de l'eau fraiſche : Tirez les encore de cette eau, pelés les bien proprement, & à meſure que vous les aurez pelées, mettez les derechef dans de l'eau fraiſche. Faites cuire du ſucre à liſſe, eſgouttez vos poires, mettez les dedans, & les faites boüillir iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle. Verſez les enſuite dans vne terrine & les laiſſez refroidir : Verſez auſſi le ſyrop dans vne baſſine, & le faites cuire à perle : Renuerſez le ſur vos poires, & continués quatre ou cinq iours de ſuite,

& remettez vos poires & voſtre ſyrop dans la baſſine. Que s'il arriue que le ſyrop ne ſoit pas aſſez decuit, & qu'il ſoit demeuré dans ſa conſiſtence de ſyrop, il y faut mettre vn peu d'eau pour le decuire autant qu'il eſt neceſſaire, en ſorte qu'il puiſſe boüillir enuiron demy-quart d'heure, & iuſques à ce qu'il ſoit cuit à perle; puis remetterés vos poires dans vne terrine les laiſſer refroidir, les laiſſer eſgoutter de leur ſyrop, les dreſſer ſur des ardoiſes, les faire ſeicher à l'eſtuue, les retourner & changer tous les iours vne fois ou deux, iuſques à ce qu'elles ſoient ſeiches: & enfin les ſerrer dans des boëtes & ſur du papier.

Poires de muſcadet.

Elles ſe preparent & s'acheuent de meſme façon que les poires de rouſſelet.

Poires de blanquette.

Elles ſe font de meſme que les poires de rouſſelet; ce qu'il faut auſſi entendre de toutes les poires entieres.

Poires par quartiers.

Fendés les par la moitié, & les faites boüillir dans de l'eau iuſques à ce qu'elles deuiennent vn peu mollettes: Mettez les enſuite dans de l'eau fraiſ-

che, & les pelez. Oſtez en les cœurs; remettez les encore dans de l'eau fraiſche, & les acheuez comme celles de rouſſelet.

Pommes par quartiers.

Prenez de belles pommes de reinette: pelez-les & les fendez par moitié: oſtez en les cœurs & les faites cuire dans de l'eau, iuſques à ce qu'elles ſoient vn peu molles: Remettez les dans de l'eau fraiſche, & les faites confire & acheuez de meſme façon que les poires de rouſſelet.

Coins par quartiers.

Ils ſe font de meſme façon que les pommes de Reinette.

Verius.

Ayez de beau verius, oſtez en les pepins proprement: faites le verdir à l'eau comme les prunes Imperiales, confire & ſeicher comme les ceriſes à oreilles.

Autre façon.

Faites le bien eſgoutter, faites cuire du ſucre en conſerue, & y iettez voſtre verjus: mettez le ſur le feu, & luy faites prendre la meſme cuiſſon qu'il auoit lors que vous l'auez meſlé, en ſorte que la plume en ſoit bien forte.

Boutons de Roſes ſecs.

Prenez des boutons de roſes, piquez-

les de cinq ou six coups de cousteau, & les faites boüillir dix ou douze boüillons dedans l'eau. Prenez du sucre, faites le fondre, mettez vos boutons de roses dedans, & leur laissez encore prendre huit ou dix boüillons. Pour les mettre à sec, accommodez les comme les oranges.

Noix.

Prenez des noix, pelez-les au blanc, & les mettez tremper dans de l'eau six iours durant, mais ne manquez pas de les changer d'eau deux fois tous les iours : faites les cuire aprés aussi dans de l'eau, estant cuittes lardez les d'vn clou de girofle, de canelle, & de citron confit : Cela fait, prenez du sucre & le faites cuire, mettez vos noix dans ce sucre ; & les y laissez pendant dix ou douze boüillons, tirez les, mettez les esgoutter & les faites seicher.

Pour candir toutes sortes de fruicts & de fleurs.

fleurs d'orange candites.

Prenez des boutons de fleur d'orange qui ne soient pas espanouïs : mettez les dans vne terrine platte, en sorte qu'ils ne

soient pas trop pressés : faites cuire de beau sucre à perle, gros & presque à souffle, puis le versés sur vos boutons de fleur d'orange en sorte qu'ils y trempent ; cela fait, mettez les dans vne estuue & les y laissés deux fois vingtquatre heures ; parce qu'apres ce temps ils seront bien candits. Tirez les & les mettez seicher sur de la paille bien nette.

Fleurs de violettes candittes.

Ayez de beaux bouttons de violette double auec leurs queuës, & les preparés de mesme que ceux de fleure d'orange.

Fleurs de geneſt candittes.

Elles se preparent de la mesme façon que celles de boutons de fleurs d'oranges, & vous pouués auſſi en faire de toutes autres sortes de fleurs de la mesme façon.

Oranges entieres candittes.

Ayés de belles oranges confites & nouuellement tirées au sec, en sorte qu'elles soient bien transparentes, & point chargées de sucre : faites cuire du sucre à perle, gros & presque à souffle : versés le dans vne terrine platte bien nette, & mettés vos oranges dedans : mais

mais faites en sorte qu'elles ne touchent point l'vne à l'autre, & qu'elles soient attachées auec vne petite corde par la queuë ou auec vne espingle bien proprement, & qu'elles ne touchent point aussi au fonds de la terrine. Mettez les ensuitte à l'estuue, & les acheuez comme les boutons de fleurs d'oranges.

Abricots candits.

Ayez de beaux abricots candits, ou secs: accommodez les & les faites candire de mesme façon que les oranges.

Pesches candittes.

La pesche & toutes sortes d'autres fruits se candissent de mesme façon que les oranges & les abricots.

Les Confitures liquides.

Abricots verds liquides.

Ayez des abricots verds bien tendres, pelez les, & à mesure que vous les aurez pelez, mettez les dans de l'eau fraiche. Faites ensuitte chauffer de l'eau, mettez les dedans, & les laissez sur vn petit feu, iusques à ce qu'ils commencent à verdir. Tirez les de dessus le feu, & les laissez refroidir dans leur eau: Estant re-

froidis, remettez les dans de l'eau fraische: faites cuire du sucre à lisse & mettez y vos abricots, que vous aurez fait esgoutter auparauant apres les auoir tirez de leurs eaux: faites les vn peu boüillir, tirez les & les laissez aussi vn peu refroidir remettez les sur le feu, & laissez les boüillir iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle: Mettez les dans des pots de grez ou de fayance, & les couurez bien quand ils seront froids.

Abricots meurs liquides.

Prenez telle quantité d'abricots que vous voudrez, pelez les le mieux & le plus proprement que vous pourrez, faites boüillir de l'eau, iettez y vos abricots, & leur donnez vn petit boüillon: Ostez les ensuitte & les mettez dans de l'eau fraische, faites cuire du sucre en façon de conserue, passez dedans vos abricots, & les faites boüillir vn bouïllon ou deux. Mettez les en l'estuue, & les y laissez iusques au lendemain matin, entretenant touſiours vn petit feu dessous.

Autre façon.

Ayés de beaux abricots qui ne fassent que commencer à meurir, prenez les bien

delicatement & en oſtez le noyau: mettez les à meſure dans de l'eau fraiſche, & faites en chauffer preſque à boüillir: mettés y vos abricots, & les y laiſſez ſans toutefois boüillir iuſques à ce qu'ils remontent ſur l'eau, tirés les à meſure & les mettés dans de l'eau fraiſche. Faites cuire du ſucre à perle: eſgouttés bien vos abricots, & les mettés dans ce ſucre, faites les boüillir à gros boüillons, & les eſcumez bien: oſtés les de deſſus le feu, & laiſſées les refroidir. Remettés les encore ſur le feu, eſcumez les bien & les faites boüillir iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle gros: Tirés les & les mettés dans des pots.

Abricots auec la peau & le noyau.

Accommodez les de meſme façon que les autres, excepté qu'il ne faut ny les peler, ny en oſter les noyaux.

Amandes vertes liquides.

Elles ſe font de meſme que les abricots, excepté qu'il les faut peler dans de l'eau chaude auec de la grauelée, ou de l'eau chaude pure.

Groiſelles vertes liquides.

Elles ſe font de meſme façon que les abricots; excepté qu'il ne les faut point

peler, mais en oſter les grains de dedans

Ceriſes liquides & ſans noyau.

Ayés de belles ceriſes à confire & bien meures, oſtés en les queuës & les noyaux : faites cuire du ſucre à ſouffle, & mettez vos ceriſes dedans, faites les boüillir à grand feu, & les eſcumés auec grand ſoin : cela eſtant fait, tirez les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir. Remettez les de rechef ſur le feu, & les faites boüillir à gros boüillons : oſtez les auſſi encore de deſſus le feu, & les eſcumez, s'il eſt neceſſaire. Serrez les dans des pots, & les couurés bien quand elles ſeront froides.

Framboiſes liquides.

Ayez de belles framboiſes, fort peu meures, & bien entieres : oſtez leur les queuës, & les mettez dans vne terrine platte par le fonds : faites cuire du ſucre à ſouffle, & le verſez ſur vos framboiſes. Laiſſez les en ſuite refroidir & les verſez bien doucement dans vne baſſine : faites les boüillir & les eſcumez, iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle. Dreſſez les dans des pots & les couurez lors qu'elles ſeront froides.

Groiſeilles rouges liquides.

Ayez de belles groiſelles rouges, & eſpluchez bien leurs queuës: faites cuire du ſucre à ſouffle, & mettez vos groiſelles dedans: faites les bien boüillir & les eſcumez: oſtez les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir: remettez les encore ſur le feu, faites les boüillir, & les eſcumez, iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit preſque en gelés: ce que vous reconnoiſtrez lors que trempant vne cuielliere dedans, elle rougira. Cela eſtant, oſtez les de deſſus le feu, eſcumez les encore s'il eſt neceſſaire & les dreſſez dans des pots que vous couurirez lors qu'elles ſeront froides.

Noix blanches liquides.

Ayez de belles noix vertes, & bien tendres, pelez les iuſques au blanc, en ſorte qu'il n'y demeure point en tout de verd: Mettez les à meſure dans de l'eau fraiſche; faites les en ſuitte boüillir à gros boüillons, iuſques à ce qu'en les piquant auec vne ardoire, où auec vne eſpingle, elles retombent toutes ſeules, ſans tenir ny à la lardoire ny à l'eſpingle. Tirez les alors, & les remettez dans de l'eau fraiſche. Preſſez les par le mi-

tan, mettez y du clou de girofle, ou de la canelle coupez par petits morceaux ou mesme de l'escorce de citron. Faites cuire du sucre à lisse, dans lequel vous ietterez vos noix : faites les bien bouïllir, & les laissez reposer enuiron demy-heure. Remettez les en suitte sur vn grand feu, iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle, & les ferez comme les autres confitures.

Si vous en voulez auoir de seiches, prenez de celle-cy, faites les esgoutter de leur syrop, dressez les sur des ardoises, & les faites seicher à l'estuue comme les autres confitures seiches.

Meures liquides.

Ayez de belles meures vn peu vertes, ostez leur les queuës, & les faites confire comme les cerises liquides.

Prunes Imperiales liquides.

Prenez de belles prunes Imperiales, qui ne commencent qu'à meurir : Pelés les & les mettez dans de l'eau fraische, faites chauffer de l'eau presque à bouïllir, & mettez vos prunes dedans: Laissez les sur vn petit feu, iusques à ce qu'elles commencent à verdir : cela fait, ostez les de dessus le feu, & les laissez refroi-

dir dedans leur eau: eſtant froides, tirez les & les mettez dans de l'eau fraiſche. Faites cuire du ſucre à ſouffle, & y mettez vos prunes, que vous auez tirées & egouttez de leur eau. Faites les boüillir à grand feu, & les eſcumez: Cela auſſi fait, oſtez les de deſſus le feu & les laiſſez refroidir. Remettez les en ſuitte encore ſur le feu, & les faites boüillir iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle, Tirez les & les dreſſés dans des pots, que vous n'oublirez pas de couurir, lors qu'elles ſeront froides.

Toutes ſortes de prunes ſe font de la meſme façon, hormis celles de damas rouge, leſquelles il faut faire blanchir dans de l'eau boüillante, & tirer lors qu'elles commencent à amollir; enfin les acheuer comme les Imperiales.

Poires de rouſſelet liquides.

Ayez de belles poires de rouſſelet bien meures: faites les boüillir à grand feu & à grande eau, iuſques à ce qu'elles deuiennent mollettes tirez les & les mettez dans de l'eau fraiſche: pelez les & iettez les à meſure dans d'autre eau fraiſche. Faites cuire du ſucre à liſſe, mettez vos poires dedans, que vous ferez bien

boüillir & escumer. Cela fait ostez les de dessus le feu, & les laissez refroidir, Estant froides, faites les boüillir, iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle gros. Mettez les dans des pots, & les couurez lors qu'elles seront froides.

Poires de muscat liquides.

Les poires de muscat & toutes sortes de poires entieres, s'appreſtent de mesme sorte que celles de rousselet. Remarquez aussi que les poires par quartiers se font de mesme façon que les mesmes poires de rousselet, excepté qu'il les faut fendre par quartiers ou par moitiées, auant que de les mettre cuire à l'eau, puis les acheuer comme les autres.

Pesches de Corbeil.

Prenez des pesches vn peu vertes: pelez les & en ostez les noyaux, mettez les à mesure dans de l'eau fraische, faites en boüillir d'autre, mettez vos pesches dedans & les y faites boüillir à petit feu iusques à ce qu'elles commencent à verdir. Cela estant, ostez les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Mettez les en suitte dans de l'eau fraische: faites cuire du sucre à perle, dans lequel vous mettrez vos pesches apres les auoir tirées & es-

gouſtées de leur eau, faites les boüillir & les eſcumez bien, oſtez les apres de deſſus le feu & les laiſſez refroidir: eſtant froides remettez les encore ſur le feu, & les laiſſez bouillir iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle: & tout cela fait, tirés les, mettez les dans des pots, & les couurez lors qu'elles ſeront froides.

Muſcat liquide.

Ayez de beau muſcat vn peu verdelet; oſtez en la peau & les pepins: faites cuire du ſucre à perle, mettez dedans vôtre muſcat, couurez le bien, laiſſez le vn peu boüillir, & en ſuitte refroidir. Remettez le ſur le feu & le faites boüillir iuſques à ce que le ſirop en ſoit cuit à perle. Enfin mettez le dans des pots, & le couurez lors qu'il ſera froid.

Vous le pouuez faire de meſme, ſans en oſter la peau.

Verius liquide.

Prenez de beau verjus à confire, qui ne commence qu'à meurir: pelez le & en oſtez les pepins. Faites chauffer de l'eau preſque à boüillir, mettez voſtre verius dedans, & l'y laiſſez auec petit feu, iuſques à ce qu'il commence à verdir. Laiſſez-le en ſuitte refroidir dans ſon eau;

estant froid, tirez le, mettez le dans du sucre vn peu cuit, faites le boüillir sept ou huit gros boüillons, & le tirés.

Coins liquides.

Ayez des coins bien meurs: coupez les par moitié, ou par quartiers: pelez les & en ostez les cœurs: Mettez les a mesure dans de l'eau fraiche, faites en boüillir d'autre, mettez y vos coins & les y laissés iusques à ce qu'ils commencent à s'amollir. Cela fait tirez les, & les remettez dans de l'eau fraiche. Faites cuire du sucre à lisse, & y ayant mis vos coins, faites les boüillir à petit feu, & les couurez si vous voulez qu'ils soient bien rouges: ostez les quelquefois de dessus le feu, & les y remettés apres qu'ils se seront vn peu reposés de fois à autres, iusques à ce que le syrop en soit cuit presques en gelée. Cela fait, mettez les dans des pots, & les couurez lors qu'ils seront froids.

Remarques à faire sur les confitures tant seches que liquides.

Tous les fruits que l'on veut confire de l'vn ou de l'autre de ces façons, sçauoir seches ou liquides, doiuent estre vn peu verds & cueillir enuiron le temps qu'ils

commencent à meurir, excepté les groiselles, les cerises, les poires, & les coins car ces derniers doiuent estre bien meurs & confits proprement & à grand feu, excepté les coins qui ne desirent qu'vn petit feu, aussi bien que les fruits qui doiuent estre verdis.

Les fruits verds doiuent estre cuits dans l'eau à petit feu, dans laquelle vous pouuez mettre vn peu de vinaigre pour les faire verdir plus proprement: mais lors qu'ils sont dans le sucre, il faut les depescher & à grand feu.

A chaque liure de fruit, il faut vne liure de sucre, excepté aux cerises, à la liure desquelles il en suffit vne demy-liure ou trois quarterons au plus: mais aux coins il en faut cinq quarterons pour chaque liure.

Toutes les cõfitures doiuent estre dans vn lieu temperé, ny trop chaud, ny trop humide, pour estre bien conseruées.

Gelées de toutes sortes de fruits.

Prenez telles sortes de fruicts que vous voudrés: coupés les par morceaux, & les faites cuire dans de l'eau plus ou moins à proportion de la dureté ou tendreur du fruit. Estant cuits, passés les

dans vn linge bien blanc & bien fort, & en tirez le plus de decoction que vous pourrez. Mettez cette decoction dans vn poiſlon ou baſſine, auec vn peu d'eau & vne liure de ſucre. Faites cuire le tout enſemble iuſques à ce que voſtre gelée ſoit toute formée. Ce que vous pourrez reconnoiſtre, ſi prenant de voſtre compoſition dans vne cueilliere, & la renuerſant elle tombe par gros morceaux & non pas en coulant ou filant : vous la pouuez auſſi mettre ſur vne aſſiette & obſeruer ſi elle n'y coule point. Eſtant ainſi cuitte tirez la & la dreſſez.

Remarquez que toute ſorte de gelée rouge & verte doit cuire à petit feu, & eſtre couuerte en cuiſant : mais que la blanche doit cuire à grand feu, & eſtre decouuerte.

Remarquez auſſi qu'il faut plus de ſucre aux coins qu'aux autres fruits.

Gelée de groiſelles.

Prenez des groiſelles, preſſez les & les paſſez dans vne ſeruiette : meſurez le ius que vous en tirerez, & ſur vne pinte mettez trois quarterons de ſucre : faites le cuire, meſlez le tout & le faites auſſi

cuire ensemble : vous connoistrez que vostre composé est cuit, en mettant sur vne assiette, & voyant qu'il se leue sans tenir dessus.

Gelée de framboises.

Elle se fait de meme que celle de groiselles.

Gelée de verius.

Prenez du verius & luy donnez vn boüillon dedans l'eau, passés le dans vn gros linge, & faites cuire des pommes, meslez en de la decoction auec vostre verius, & faites le reste comme dessus.

Gelée de cerises.

Elle se fait de mesme que celle de verjus.

Gelée de pommes.

Faites vne decoction de pommes, passés la dans vne seruiette ; & sur vne pinte de cette decoction, mettez trois quarterons de sucre ou enuiron, &c.

Gelée de coins.

Faites semblablement une decoction de vos coins & la mettez aussi vn peu rougir, passez la dans vne seruiette, & la mettez au sucre comme les autres.

Cotignacs & Marmelades.

Prenés tel fruit qu'il vous plaira, cou-

pés le par quartiers & les faites cuire: estant cuit, faites le esgoutter & passer au trauers d'vne passoire de cuiure ou d'vn tamis de crain. Faites cuire vne liure de sucre à souffle: estant cuit, tirez le de dessus le feu, & y mettez vne liure de marmelade: apres quoy laissez la refroidir. Estant froide, dressez la sur vne assiette, & la ramagez comme la paste de Gennes.

Elle peut aussi seruir à faire des tourtes couuertes ou glassées.

Cotignac d'Orleans.

Prenés quinze liures de coins, trois liures de sucre & deux pintes d'eau, faites boüillir le tout ensemble: estant bien cuit, passés le peu à peu dans une seruiette & en tirez ce que vous pourrez: mettez en suite vostre decoction dans vn bassin auec quatre liure de sucre, & faites la cuire: Pour sçauoir si elle est cuite, essayés en sur vne assiette, & si elle se leue, hastez vous de la retirer de dessus le feu, & la serrez dans des boistes ou ailleurs.

Le Cotignac espais.

Faites fondre vne liure de sucre auec vn demistier d'eau: mettez y vne liure

de marmelade de coins, remuez le tout ensemble auec vn peu de canelle, & le faites cuire comme la gelée. Estant cuit, dressez le dans des boistes de sapin: Mais souuenez vous de le remuer souuent de peur qu'il ne brusle au fonds.

Si vous le voulez bien rouge, ayez vn peu de cochenille dans vn linge, mettés le cuire dans vostre cotignac, ou vn peu de gros vin.

Autre façon.

Si vous ne le voulés pas si espais, prenez vne pinte de decoction de coins, mettés y vne liure & demie du sucre, & vne demy liure de marmelade, & faites la cuire comme la precedente.

Amande à la Prasline.

Ayez vne liure de belles & grosses amendes, espluchez en bien les ordures & la pousiere, faites cuire vne liure de sucre à perle, mettez y vos amandes, & les laissez boüillir iusques à ce que le sucre en soit cuit à souffle, les remuant quelquefois auec la spatule; Estant cuites, tirez les de dessus le feu, & les remués encore auec la spatule iusques à ce qu'elles soient seches. Versez les dans vn plat, ostez en les petits morceaux de

sucre, remettés les dans le poisson & sur le feu, iusques à ce qu'elles iettent vn petit syrop, que l'on nomme ordinairement *Huile*; mettés y petit à petit ce qui aura resté de sucre dans vostre plat, & les laissés refroidir dans le poisson toûjours en remuant.

Autre Prasline de violette.

Ayés des fleurs de violette bien épluchées de leurs boutons: prenés en enuiron quatre onces, faites cuire du bon sucre à souffle, tirés le de dessus le feu, & y meslés vne demy-liure d'amandes à la Prasline & vos fleurs de violette. Remués le tout ensemble & le mettés sur de la paille bien nette. Elles s'attacheront aux Praslines, & seront fort belles & fort bonnes.

Prasline de roses.

Prenez des feüilles de roses, hachez les par petits morceaux, & les accommodés comme les fleurs de violettes.

Prasline de genest.

Prenez des fleurs de genest & les accommodez de mesme que les fleurs de violettes.

Prasline d'orange.

Ayés enuiron demy-liure de zestes d'o-

range, qui soient cuits à l'eau, comme il est dit cy-deuant : Faites les confire auec trois quarterons de sucre, iusques à ce qu'il soit cuit à souffle, & acheuez vos zestes, comme les fleurs de violettes.

Prasline de citron.

Elle se fait de mesme que celle d'orange. *Amandes de Languedoc frites.*

Mettés dans de l'eau des amandes bien pelées, faites les esgoutter & les mettés dans vn bassin auec beaucoup de sucre en poudre. Faites chauffer de l'huile dans vn poislon, comme pour frire : faites y cuire vos amandes iusques à ce qu'elles paroissent vn peu dorées : tirés-les auec l'escumoire & les dressés sur du papier auec la cuilliere, comme de la conserue. *Neffles de Dauphiné.*

Ayez des neffles molles, coupez en les fleurs & les queuës. Faites fondre du beurre dans vne poisle, fricassez vos neffles, & les ayant tirées, mettez dessus vn peu de fleur d'orange & de sucre en poudre.

Beurres, Cresmes, & Laittages.

Beurre d'amandes.

Pelés & pilés enuiron quarante aman-

des douces : Mettez y enuiron demy-liure de bon beurre frais, quantité de sucre en poudre, & vn peu d'eau de fleurs d'orange, pilés le tout ensemble, passez le à la seringue auec le fer rond à petits trous, & le dressez sur vne assiette.

Beurre de pistaches.

Il se fait de mesme que celuy d'amandes, toutefois si vous le voulez rouge, mettez y vn peu de sinabre en poudre : si vous le voulés verd, mettés y du ius de poirées, preparé comme il est dit au discours de la conserue de pistaches.

Beurre filé & frizé.

Prenez vne seruiette bien blanche, bien fine & bien forte : attachez la par deux bouts à vn crampon de fer, noüez les deux autres en sorte que l'on puisse mettre vn baston entre la seruiette & le nœud : mettez vne liure ou demy-liure de bon beurre dans la seruiette & dessous vne terrine qui receura le beurre sortant de ladite seruiette en la tournant & serrant : Cela fait, ramassez le & le dressez sur vne assiette.

Cresme en roche.

Mettez dans vne grande terrine vne chopine de cresme bien douce : ayez vne

poignée de branches d'ormeaux bien pelées & arrangées : fouëttez bien voſtre creſme, & y meſlés quantité de ſucre en poudre, & vne pinſée de gomme d'adragan, iuſques à ce qu'elle deuienne épaiſſe comme du beurre, dreſſez la par morceaux ſur vne aſſiette, elle ſe leue auſſi haute que l'on veut, & demeure deux iours en meſme eſtat ſans qu'il y ait du ſucre deſſus.

Creſme de Sedan.

Mettez dans vne terrine vne chopine de creſme, vn demiſtier de lait doux, & enuiron demy-liure de ſucre caſſé par morceaux : fouëttez la vne bonne demy-heure, en ſorte qu'elle ſoit eſpaiſſe de ſix doigts, & bien ferme : dreſſez la ſur vne aſſiette & ſur vne cuilliere, ſans mettre de ſucre deſſus.

Creſme de ſaint Gervais de Blois.

Mettez dans vne terrine vne chopine de creſme, fouëttez la cinq où ſix coups : mettez y quantité de ſucre en poudre, fouëttez la derechef encore autant, & y mettez vne pinſée de gomme d'adragan en poudre : fouettez la encore vne fois cinq ou ſix coups : dreſſez la dans va

plat ou sur vne assiette creuse, auec du sucre dessus.

Cresme de Bordeaux.

Prenez des fromages en cresme qui ne soient point salés, pilés les & les delayés dans vne grande terrine ou bassine : iettez dessus doucement & de haut, vne grande cruchée d'eau fraische, & remuez tousiours auec le pilon ou le rouleau. Le tout ayant vn peu reposé, leuez vos fromages de dessus l'eau, & les dressés sur vne assiette. Vous pouuez aussi vous seruir de la seringue.

Cresme blanche.

Faites boüillir dans vn poislon vne pinte de bon laict, mettez y vn bon morceau de sucre, & ayez deux blancs d'œufs frais, foüettez les & les mettez auec vn peu d'eau de fleur d'orange dans vostre laict, que vous remuërez toûjours iusques à ce qu'il soit vn peu espais : cela fait laissez le refroidir, & le passez par vne passoire bien deliée, pressez ce qui demeurera dans la passoire & vous en seruez : il est fort delicat.

Cresme de laict d'amandes.

Pelez & pilez vne liure d'amandes douces, comme pour faire du massepain:

en les pilant arrosés - les de laict bien frais : estant pilées, versez dessus vne pinte de laict, remuez bien le tout ensemble : mettés le dans vn poisson ou dans vn pot, faites le chauffer prest à boüillir : passés le dans vn linge, & le pressés bien. Prenez le laict qui en sera sorty, mettez le dans vn poisson auec vn bon morceau de sucre, faites le boüillir iusques à ce qu'il deuienne vn peu espais : mettez-y vn peu de fleur d'orange: aprés cela mettez vostre cresme sur vne assiette, & la serués froide.

Cresme pour faire des tourtes de laict. d'amandes.

Faites vostre cresme de mesme façon que la precedente : mais lors qu'elle boult, meslez y six iaunes d'œufs bien delayés & vn peu de beurre frais : Faites la cuire comme de la boulie, remués la tousiours en cuissant, & lors qu'elle sera froide, mettés la dans vne abbaisse, & la garnissés si vous pouués d'escorce de citron.

Cresme de pistaches.

Ayés vne pinte de laict, faites le boüillir iusques à ce qu'il deuienne vn peu espais. Mettez y vn bon morceau de sucre:

& remuez le touſiours. Lors qu'il commence à s'eſpaiſſir, meſlez-y vn bon quarteron de piſtaches bien pelées, & bien pilées, & cela fait, dreſſez voſtre creſme.

Creſme cuitte.

Faites boüillir vne pinte de laict auec vn bon morceau de ſucre: mettez-y ſix iaunes d'œufs bien delayez, & vn peu de beurre frais, quand voſtre creſme ſera eſpaiſſe, tirez en ſur vne aſſiette & faites cuire le reſte dauantage: elle ſert à faire des tourtes.

Autre façon.

Prenez de la creſme douce auec vne pinte ou d'eux d'amandes bien battuës, meſlez le tout dans vn poiſlon, remuez le, & le faites cuire à petit feu. Lors que vous vous apperceurez que voſtre creſme deuient eſpaiſſe, prenez deux iaunes d'œufs, delayez les auec vn peu de ſucre en poudre, iettez les dans voſtre creſme, & la tournez encore quatre ou cinq fois.

Creſme fouettée.

Prenez vne pinte de laict, & le mettez dans vne terrine auec enuiron vn quarteron de ſucre. Prenez auſſi vne chopine

de creſme douce que vous meſlerez parmy voſtre laict : foüettez le tout auec de petites branches d'ormeaux, pelées & blanchis, & à meſure que vous foüetterez, oſtez l'eſcume ; & enfin quand vôtre laict & voſtre creſme auront eſté bien foüettez enſemble, mettez les dans vn plat en forme de pyramide.

Creſme d'Angleterre.

Prenez de la creſme douce & la faites vn peu boüillir dans la vaiſſelle dans laquelle vous la voulez ſeruir : prenez en ſuitte la groſſeur d'vn grain de bled de prezure, delayez le auec du laict, que vous ietterez dans voſtre creſme.

Pliſſons de Poicton.

Prenez vne grande terrinée de laict ſortant du pis de la vache, coulez le & le mettez dans vne autre terrine auec vne pinte de creſme nouuelle leuée de deſſus le laict : remuez le tout & le laiſſez repoſer dans vn lieu frais enuiron vne bonne demy-iournée : apres cela vous mettrez la terrine ſur vn petit feu de charbon, en ſorte qu'il ne puiſſe boüillir, & le remettez aprés demy-heure encore dans vn lieu frais. Au bout de ſix heures remettez le encore ſur le

feu, auſſi pendant demy heure : retirés le & le remettés refroidir encore vne fois : puis au bout de ſix heures remettés le deſſus le feu, & en ſuitte le laiſſés refroidir. Il s'y fera vn pliſſon eſpais de trois doigts & fort delicat que vous leuerés auec vne aſſiette, & parſemerés de ſucre : mais prenés garde de ne pas rompre le pliſſon en remuant la terrine.

Pliſſons communs.

Prenés vne grande terrine pleine de laict bien doux, mettés la ſur du feu de charbon, en ſorte qu'il chauffe ſans boüillir : laiſſés le dans cét eſtat l'eſpace de trois bonnes heures, retirez le & le laiſſés refroidir, leués en ſuitte le pliſſon qui ſera ſur le laict, & le ſerués auec du ſucre en poudre par deſſus.

Pliſſons de beurre.

Mettés dans vn poiſlon trois pintes de bon laict auec vne liure ou trois quarterons de bon beurre frais : faites boüillir le tout en le remuant touſiours, pendant vne demy-heure : Cela fait, laiſſés le refroidir, eſtant froid, leués le auec vne aſſiette & le parſemés de ſucre.

Caillebots de Bretagne.

Ayés plein vn baſſin d'argent de bon laict,

laict, faites le vn peu chauffer & prendre auec, de la prezure, ou de la chardonne. Lors qu'il sera bien pris, coupez le par morceaux auec vn cousteau, & remettés chauffer le bassin sur de la braise iusques à ce que les caillebots commencent vn peu à durcir : tirés les en suitte de dedans le bassin & d'auec leur petit laict : Mettez les dans vn plat ou dans vn pot auec du laict frais. Faites les refroidir, & estant froids, seruez les.

Griuosts de Bretaigne.

Faites boüillir dans vn poislon vne pinte de bon laict : ayant boulu, ostez le de dessus le feu, mettés y deux petites poignées de griuosts qui est de l'auoine, & ayant fait refroidir le tout ensemble, passez le dans vn linge que vous presserez fermement : Cela fait prenez le laict qui aura passé, mettez le dans vn poislon auec vn bon morceau de sucre, faites le boüillir & le remués tousiours iusques à ce qu'il soit espais comme de la bouillie, cela fait, ostez le de dessus le feu & le seruez chaud auec du sucre.

Ricottes de Langres.

Ayez vne grande bassine pleine de petit laict, autrement nommé laict clair,

mais qu'il soit bien doux : mettez la sur du feu de charbon, en sorte que vostre laict soit chaud & ne puisse bouillir. Ayez aussi vn baston de bois de saule de la grosseure d'vn œuf & le fendez en trois par vn bout, en sorte qu'il fasse trois fourchons, auec ce baston remuez tousiours au fonds & au milieu de vostre bassine, & lors qu'il y aura vne ricotte attachée aux fourchons de ce baston, ostez la doucement & la mettez dans vn petit panier, ou dans vn pot percé au fonds & aux costez, afin qu'elle se puisse esgoutter. Cela fait, mettez dans la bassine vn demy-verre de bon laict, & remués toûjours comme auparauant. On peut tirer d'vne bassinée iusques à deux douzaines de ricottes, qui sont fort delicates & se seruent auec du sucre.

Fromage de maison.

Mettez ensemble en prezure deux pintes de bon laict & deux pintes de cresme bien douce ayés vne écliſſe d'osier fort haute, qui ait vn fonds de mesme bois, entourez en le dedans par le fonds & par les costez d'vn linge blanc. Vostre laict & vostre cresme estant pris, mettez les dans cette écliſſe par grandes cueille-

rées, laissez les égoutter vingt-quatre heures, au bout de ce temps, renuersez vostre caillé sur vne assiette, ostez le linge & le fendez en quatre par dessus, mettez y vn peu d'eau de fleur d'orange, & quantité de sucre en poudre.

Syrops rafraischissans.

Syrop de viollette.

Ayez quatre onces de fleurs de violettes bien espluchées de leurs boutons: faites cuire vne liure de sucre à souffle: pilés vos fleurs de viollettes dans vn mortier, meslés les bien auec le sucre dans le poisson, passez le tout ensemble dans vn linge, estant passé mettez le dans vne bouteille que vous boucherez lors que vostre sirop sera froid.

Autre façon.

Faites cuire du sucre & pilés des violettes comme cy-dessus: mettez vne serviette sur vn plat ou sur vne terrine: mettez y les violettes, & versez le sucre par dessus, remuez le tout ensemble, pressés le & le serrez.

Syrop de cerises.

Ayez des cerises, ostez en les noyaux,

preſſés les & les faites vn peu bouillir ſans eau, paſſez les & les preſſées encore vne fois, prenez vne chopine de ius qui en ſortira, faites cuire vne liure de ſucre à ſouffle, mettez le dedans voſtre ius de ceriſes, & faites bouïllir le tout enſemble iuſques à ce que le ſucre en ſoit cuit à perle gros: & le ſerrez.

Autre façon.

Prenez des ceriſes, preſſez les & en tirez le ius, paſſez le & le mettez ſur le feu deux ou trois bouïllons; mettés y enfin du ſucre à proportion de trois quarterons pour vne pinte de ius.

Syrop de meures.

Ayez des meures qui ſoient encore rouges, preſſez les, faites les boüillir, & en tirés le ius: prenez en vne chopine, & acheuez voſtre ſyrop, comme celuy de ceriſes.

Syrop de pommes.

Ayez des pommes de reinette, pelez les, & les coupez par tranches ou par roüelles: ayez du ſucre en poudre, & mettez ſur vn plat ou ſur vne terrine des petits baſtons bien dru, au deſſus deſquels vous ferez vn lit de pommes & vn lit de ſucre ſucceſſiuement tant qu'il y en ait aſſez: Mettez en ſuitte voſtre ter-

rine & ce qui eſt deſſus dans vn lieu frais pendant toute vne nuit, pendant laquelle voſtre ſyrop coulera, qui ſe trouuera beau & bon. *Autre façon.*

Faites boüillir auec de l'eau des pommes coupés par morceaux: eſtant bien cuites, paſſez les & les preſſés pour en tirer le ius, dont vous prendrez vne pinte, & le mettrez dans vn poiſſon auec vne liure de ſucre: faites cuire le tout enſemble iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle: cela eſtant fait, mettez le dans vne fiole que vous boucherez, lors que voſtre ſyrop ſera froid.

Syrop d'abricots.

Ayez des abricots bien meurs, pelez les & les fendés par la moitié: Mettez de petits baſtons de trauers ſur vn baſſin ou ſur vne terrine: faites vne couche d'abricots ſur les baſtons, vne couche de ſucre en poudre ſur les abricots, & ainſi ſucceſſiuement iuſques à ce qu'il y en ait aſſez. Mettez le tout en lieu frais pendant vne nuict: faites chauffer vn peu d'eau, mettez les abricots dedans, verſés les ſur vn linge blanc, paſſez l'eau, & ne preſſez les abricots que le moins que vous pourrez: Mettez cette eau dans

vn poiſſon auec le ſyrop qui ſera tombé des abricots dans la terrine: faites boüillir le tout enſemble, iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle. Cela fait, tirez le & le mettez dans vne fiolle de terre.

Syrop de verjus.

Prenez du verjus qui ne commence pas encore à meurir, pilez le & en tirez le ius: Mettez le dans vne bouteille de terre qui ne ſoit point couuerte : expoſez cette bouteille au ſoleil, ou la mettez deuant le feu, iuſques à ce que le verius ſoit clair comme de l'eau : cela eſtant, tirés le de la bouteille bien doucement, craïnte de remuer le fonds : prenés en quatre onces : faites cuire vne liure de ſucre à ſouffle, eſtant cuit, oſtés le de deſſus le feu, & mettez voſtre verjus dedans : lequel eſtant froid vous ſerrerez & boucherez.

Syrop de coins.

Ayez des coins bien meurs : oſtés la mouſſe de deſſus auec vn linge, rapés-les iuſques au cœur, prenez en la rapure, & la paſſez & preſſés dans vn linge. Mettés le ius qui en ſortira dans vne bouteille de verre, qui ne ſoit point couuerte : expoſez la au Soleil, ou le mettez deuant le feu, iuſques à ce que voſtre ius ſoit

tout clair. Cela estant, ostez le de la bouteille sans remuer la lie, faites cuire vne liure de sucre à souffle, prenés quatre onces de ius de coins, mettés les dans le sucre, meslez le tout ensemble, & le seruës dans vne bouteille.

S'il estoit trop decuit, il le faudroit faire cuire à perle, qui est la vraye cuisson de tous les syrops de garde: & s'il ne l'estoit pas assés, il y faudroit mettre du jus pour l'acheuer de cuire.

Syrop de grenade.

Passés des grains de grenade dans vn linge, tirez en le jus & le mettés dans vne bouteille pour le clarifier & acheuer comme celuy de coins.

Syrop de citron.

Mettés quatre onces de jus de citron dans vne liure de sucre, que vous aurez fait cuire à souffle, & l'acheuez comme celuy de coins.

Fenouil blanc.

Prenez du fenoüil en branches, & le nettoyez bien. Faites le seicher, & estant sec, prenés vn blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange: battez le tout ensemble, & trempez dedans vostre fenouil: mettez en suitte du sucre en poudre par

dessus, & le faites seicher aupres du feu sur des feuilles de papier.

Fenoüil rouge.

Prenés du ius de grenade auec vn blanc d'œuf; battez le tout ensemble & y trempez vostre fenoüil : mettez y du sucre en poudre, comme au precedent, & le faites seicher au Soleil.

Fenoüil bleu.

Prenez du tourne-sol, & le rapez dans de l'eau, mettez y vn peu de poudre d'Iris & de blanc d'œuf, battez le tout ensemble, & trempez vostre fenoüil dans cette eau: apres quoy vous y mettrez du sucre en poudre & le ferez seicher comme le precedent.

Pour blanchir des Oeillets, des Roses & des Violettes.

Prenez des blancs d'œufs auec vne petite goutte d'eau de fleur d'orange; battez les ensemble, & mettez tremper vos fleurs dedans. Tirez les, & en les retirant secoüez les, & mettez du sucre en poudre par dessus, & les seichez aupres du feu.

Vous pouuez vous seruir de la mesme façon pour faire blanchir groiselles rouges, cerises, framboises & fraises, sans qu'il soit besoin de faire vne article parti-

culier pour chacun de ces fruits, n'y ayant aucune difference, & se pouuant seicher de mesme au feu ou au Soleil.

Cus d'Artichaux confits.

Prenés des cus d'Artichaux en telle quantité que vous voudrés, pelez les tout à fait, & en ostés soigneusement le foin, faites en suitte boüillir de l'eau, iettez y vos cus d'Artichaux, & les y laissés iusques à ce qu'il soient bien cuits. Aprés cela, mettés les dans le sucre, faites les y boüillir quatre ou cinq boüillons, & les y laissés reposer. Cela fait, tirés les & les faites égoutter.

Ponsif.

Prenés vn bon ponsif, coupés le par tranches, que vous mettrés en suitte dans de l'eau fraiche auec vne poignée de sel blanc. Laissés les tremper cinq ou six heures, & en suitte faites les boüillir dans de l'eau iusques à ce qu'elles soient cuites. Tirés les & les faites esgoutter, puis prenés du sucre, faites le boüillir, & iettés dedans vos tranches de ponsif Faites les cuire derechef dans le sucre à proportion, & les tirés.

Pour faire des Gasteaux de Cerises, d'Abricots, de Pistaches & d'amandes.

Prenez des cerises ou des abricots, en telle quantité que vous voudrez; battez les dans vn mortier auec du sucre en poudre, tant qu'ils soient assez fermes pour estre mis en œuure; faites les cuire auant que de les glacer, & les glacez dessus & dessous.

Les pistaches & les amandes s'accommodent plus facilement, & sont plus aisez à faire des gasteaux.

A l'esgard des pistaches, prenez vne demy-liure de poudre de sucre, vn quarteron de pistaches, pour vn sol de gomme d'adragan, & vne goutte d'eau de senteur: pilés le tout ensemble, faites-en vostre paste, & de la paste des gasteaux de l'espaisseur d'vn teston que vous ferez cuire au four.

Pour en faire les abaisses, mettez tremper de la gomme dans de la fleur d'orange, pilez vos amandes ou vos pistaches, dans le mortier auec vn morceau de gomme, delayés le tout ensemble auec du sucre en poudre, puis faites & dressés vne paste, comme vous l'entendrez.

Vous pouuez de cette mesme paste en

faire vne autre fot claire, y meſlant vn peu de muſc, & ſoignés à la bien netoyer par deſſus, puis la coupez en long, en rond, ou en quelqu'autre façon.

Pour la faire cuire il faut vn grand ſoin & vne grande circonſpection : Vous la mettrez dans le four ou dans la tourtiere auec du feu deſſus & deſſous, mais vn peu moins deſſus que deſſous.

Gaſteaux de paſte de Citron.

Prenez du ſucre en poudre & des blancs d'œufs, auec vn peu de rapure de chaire de citron : pilez le tout enſemble dans le mortier ; & ſi d'auanture il y auoit trop de blancs d'œufs, mettez y de la farine de ſucre, ſi bien qu'en battant vous rendiez ce qui eſt dans voſtre mortier comme vne paſte maniable. Trauaillez la à l'ordinaire, & faites vos gaſteaux comme vous voudrez, de l'épaiſſeur d'vn demy doigt, ou moins, ſi vous voulez. Faites les cuire ſur du papier dans le four, ou dans vne tourtiere, auec du feu deſſus & deſſous ; mais mediocrement. Prenez garde qu'ils ne jauniſſent, & ſi toſt que vous apperceurez qu'ils commenceront à prendre cette couleur, tirés les, car dés lors ils ſont cuits.

Pour faire vne tourte à la Combalet.

Il faut prendre trois iaunes d'œufs, sans aucun meslange de blancs, & demy liure d'escorce de citron, auec de l'eau de fleur d'orange & du musc. Battez voſtre escorce de citron, meslez le tout ensemble, & le dessechez auec vne poignée de sucre en le battant. Mettez aussi le tout en suitte dans vn poisson, & luy faites faire trois ou quatre tours sur le feu. Formés vne tourte & la mettés dans la tourtiere auec du sucre en poudre dessus & dessous: fermez la & l'entourez de feu. Lors qu'elle sera à moitié cuitte, leuez la & la mettés seicher dans le four.

Abbaisſes glacées.

Prenez de toutes sortes de fruits secs, & les pilez auec de l'eau de fleur d'orange: emplissez vos abaisses de ces fruits qui formeront vne certaine espaisseur capable & propre pour les glacer: laissés en vn peu dessus, & faites cuire le tout dans la tourtiere, iusques à ce que la glace soit leuée. Pour ce faire, mettez du feu dessus & point dessous.

Macaron.

Prenez vne liure d'amandes pelées, mettés les tremper dans de l'eau frais-

che, faites les esgouter, & les pilés dans vn mortier : arrousés les de trois blancs d'œufs, au lieu d'eau de fleur d'orange: Mettés y vn quarteron de sucre en poudre, & faites vostre paste, laquelle vous taillerés sur le papier en forme de macarons. Faites cuire vos macarons: mais gardés-vous de leur donner le feu trop chaud. Estant cuits, tirés les & les serrés en lieu chaud & sec.

Fraises contrefaites.

Prenés de la paste de massepain, roulés la dans vos mains enforme de fraises, que vous tremperés dans du ius d'épine-vinette, ou de groiselle rouge, & rémuërés fort. Cela fait, mettés les dans vn plat & les faites secher deuant le feu. Cela fait, retrempés les de nouueau trois ou quatre fois dans le mesme ius.

Muscadin.

Prenés de la poudre de sucre, vn peu de gomme d'adragan, que vous aurés fait tremper dans de l'eau de fleur d'orange & de musc. Pilés le tout ensemble, faites le en forme de muscadin, & le faites aussi seicher de loin au feu ou au Soleil.

Marons à la Limosine.

Faites cuire des marons à l'ordinai-

re ; eſtant cuits, pelés les & les applatiſſez vn peu entre les mains : accommodez les ſur vne aſſiette, & prenez de l'eau, du ſucre, vn ius de citron, ou de l'eau de fleur d'orange, faites en vn ſyrop, eſtant fait, verſez le tout boüillant ſur vos marons, & les ſeruez chauds ou froids. *Autre façon.*

Si vous voulez blanchir vos marons, prenez vn blanc d'œuf, & de l'eau de fleur d'orange, battez les enſemble, trempés y vos marons, & les mettez dans vn plat auec de la poudre de ſucre. Roulés les tant qu'ils en ſoient couuerts, puis les faites ſeicher auprés du feu.

Les eaux d'Italie.

Eaux de jaſmin.

Prenez deux poignées de fleurs de jaſmin, mettez les dans vne eſguierre ou dans vne terrine auec vne pinte d'eau fraiſche, & enuiron vn quarteron de ſucre. Laiſſez le tout repoſer enuiron demy-heure & en ſuitte verſez voſtre eau d'vne eſguiere à l'autre, iuſques à ce qu'elle ait pris le gouſt de jaſmin. Mettés la rafraiſchir, & vous la trouuerez tres-excellente.

Eau de fleurs d'orange.

Ayez vne poignée de fleurs d'orange, meſlez la auec vne pinte d'eau & vn quarteron de ſucre, & l'acheuez comme celle de jaſmin.

Eau de roſes muſcades.

Prenez deux poignées de feuilles de roſes muſcades, mettez les auec vne pinte d'eau & vn quarteron de ſucre, & l'acheués comme celle de jaſmin.

Eau de framboiſe.

Prenez des framboiſes bien meures, paſſés les dans vn linge & en tirés le ius, mettez le dans vne bouteille de vere decouuerte & l'expoſés au ſoleil, ou deuant le feu, ou dans vne eſtuue, iuſques à ce qu'il ſoit deuenu clair. Cela fait, verſés le doucement dans vn autre vaiſſeau, crainte de remuer la lie: prenez en vn demiſtier, & le metiez dans vn pot, ou dans vne terrine auec vne pinte d'eau & vn quarteron de ſucre: battez la bien en ſuitte, la verſant d'vn vaiſſeau en l'autre, paſſez la dans vn linge blanc, mettez la rafraichir, & vous la trouuerés excellente.

Eau de fraiſe.

Elle ſe fait de meſme que celle de framboiſe.

Eau de ceriſe

Elle se fait de mesme que celle de framboise.

Eau de groiselle rouge.

Elle se fait de mesme que celle de framboise.

Eau d'abricots.

Prenés vne douzaine de beaux abricots meures: pelés les & en ostés les noyaux: faites bouillir vne pinte d'eau, ostés la de dessus le feu, & y mettés vos abricots: apres vne demy-heure de temps mettés vn quarteron de sucre dans cette eau, le sucre fondu, passés la dans vn linge & la faites rafraichir. Elle est excellante.

Eau de canelle.

Faites boüillir vne pinte d'eau; ostez la de dessus le feu, ayés enuiron vn quart d'once de canelle, rompez la par morceaux & la mettés dans cette eau chaude: mettés y vn quarteron de sucre & la laissés refroidir, passés la dans vn linge blanc, & en beuués quand il vous plaira.

Eau de coriandre.

Prenez vne poignée de coriandre, escossés la, & la mettés dans vne pinte d'eau auec vn quarteron de sucre: laissés la tremper iusques à ce que l'eau en ait assez pris le goust & que le sucre soit fondu. Cela fait, passés la & en beuués.

Eau d'anis.

Elle se fait de mesme que celle de coriandre.

Eau de citron.

Prenez vn citron, coupés en la peau par zestes, mettés les dans vne esguiere auec vne pinte d'eau & vn quarteron de sucre: battez la bien d'vn vaisseau en l'autre, & lors qu'elle aura pris le gouſt de citron, passés la comme les autres.

Eau d'orange.

Elle se fait de mesme que celle de citrõ.

Les breuuages delicieux.

Ypocras de vin rouge.

Mettez dans vne terrine bien nette vne pinte de fort bon vin vn peu couuert: mettez y aussi trois quarterons de beau sucre, coupés par morceaux auec vn peu de canelle, deux brins de poiure long rompus, douze cloux de girofle, deux feüilles de masif, vn peu de gingembre coupé par tranches, & vne pomme de reinette pelée & coupée aussi par tranches: couurez bien la terrine, & la laissez reposer enuiron demy-heure: lors que le sucre sera fondu, passez le tout dans vne chausse de drap ou de serge bien forte: Mettez aussi dans la chausse

vne douzaine d'amandes douces cassées & non pelées, ou bien lauez en le bout de la pointe dans du laict. Tournés & virez vostre ypocras dans cette chausse, & le passés iusques à ce qu'il soit bien clair: cela fait mettés le dans vne bouteille de verre, & la bouchés bien si vous voulés le conseruer.

Si vous le desirez meilleur, prenez vn grain de musc & deux grains d'ambre gris pilez les vn peu dans vn mortier de fonte auec vn peu de sucre en poudre: Mettez le tout dans vn peu de cotton ou dans de l'étouppe, & attachez le à la pointe de la chausse, & passez l'ypocras par dessus, deux ou trois fois.

Ypocras de vin blanc.

Prenez trois pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouuer, vne liure & demie de sucre, plus ou moins; vne once de canelle, deux ou trois feüilles de marjolaine, deux grains de poiure sans piler, passez le tout dans vne chausse auec vn petit grain de musc, & deux ou trois morceaux de citron: Laissez infuser le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Le clairet se peut faire aussi de mesme.

Rosolis.

Prenez vne pinte d'esprit de vin, ou de bonne eau de vie; metttez la dans vne bouteille de verre auec douze cloux de girofle, trois brins de poiure long, vn peu d'anis vert, vn peu de coriandre cassée: laissez tremper le tout enuiron deux heures; passez le dans vn linge & faites cuire de bon sucre à souffle: ostez le de dessus le feu, mettez y vostre esprit de vin, remuez le bien auec vne cueilliere, ou auec vne spatule: passez le en suitte dans vne chausse comme l'ypocras, & mettés au fonds de la chausse vne douzaine d'amandes douces cassées & non pelées. Si vous le voulés meilleur, prenés quatre grains de musc, & six grains d'ambre-gris, & l'acheuez comme l'ypocras.

Populo.

Prenez vne pinte de bon vin blanc, & bien clair; mettez dedans vne pomme de Reinette, pelée & coupée par tranches, vn peu d'anis & de coriandre cassée: laissés tremper le tout enuiron deux heures: faites cuire deux liures de sucre à souffle: estant cuit, ostez le de dessus le feu, mellés y demistier d'esprit de vin, & remués le bié: laissez le refroidir: estãt

froid, mettés y voſtre vin blanc, paſſez le & l'acheuez comme le roſolis; Mettez le dans des fioles de terre & le bouchez bien.

Sorbec d'Alexandrie.

Prenés vne groſſe roüelle de veau, degraiſſez la & la battez bien ſur vn billot auec vn rouleau: Mettés la dans vn pot bien net auec trois pintes d'eau, faites la reduire à chopine ou trois demiſtiers; prenez deux liures de beau ſucre: mettez le dans vn poiſſon auec le ius qui ſera ſorty de la roüelle de veau apres l'auoir bien degraiſſé, & paſſé au trauers d'vn linge blanc: faites bien boüillir le tout enſemble, & apres l'auoir eſcumé: faites le cuire à perle gros: ſerrés le dans vne bouteille de verre & la bouchez bien.

Aigre de Sedre.

Ayez vne douzaine de beaux citrons: fendez les par la moitié, prenés les endroits ou eſt le ius, oſtez en les pepins, en ſorte qu'il n'y ait point de chair de citron: ayez vn pot de terre tout neuf, mettez dedans ces endroits où eſt le ius: faites cuire vne liure de ſucre à ſouffle: faites vn bon feu de charbon, mettez le deſſous voſtre pot de terre, verſez dedans voſtre ſucre cuit, laiſſez le cuire

iusques à ce qu'il soit cuit à perle tirez-le & le serrez dans vne bouteille de verre, & le bouchés lors qu'il sera froid.

Limonade.

Ayés six citrons, pressés les & entirés le jus: mettez le dans vne esguiere ou dans vne terrine: adioustés y aussi le ius de trois oranges, l'escorce de la moitié d'vn citron & celle d'vne orange: Mettez y vne pinte d'eau, auec vne demy-liure de sucre: versez le tout d'vn vaisseau dans l'autre plusieurs fois iusques à ce que le sucre soit fondu; cela fait, passez le dans vne seruiette blanche, & le faites rafraichir.

Orangade.

Prenez six bonnes oranges, & deux citrons; & acheuez vostre orangade de mesme façon que la limonade.

Vin bruslé.

Prenez vne pinte de bon vin de Bourgogne, mettés la dans vne esguiere d'argent decouuerte auec vne liure de beau sucre, deux feuilles de masif, vn brin de poiure long, douze clous de girofle, vne branche de rômarin & deux feüilles de laurier. Mettez en suitte vostre esguiere deuant vn grand feu, & du charbon allumé tout au tour de cette esguiere. Met-

tez le feu à voſtre vin auec du papier allumé, & le laiſſez bruſler iuſques à ce qu'il s'eſteigne tout ſeul. Il ſe boit le plus chaud que l'on le peut boire.

Vin des Dieux.

Ayez deux gros citrons pelez les & les coupez par tranches auec deux pommes de reinette pelées & coupées de meſme que les citrons: mettez le tout dans vn plat, auec, trois quarterons de ſucre en poudre, vne chopine de vin de Bourgogne, ſix clous de girofle, vn peu d'eau de fleur d'orange: couurez bien le tout & le laiſſez tremper deux ou trois heures: paſſez le dans vne chauſſe comme l'ypocras, ſi vous voulez ambrés le & le muſquez auſſi comme l'ypocras: & vous le trouuerez excellent.

Pour faire toutes ſortes de dragées.

Remarqués d'abord que pour faire les dragées il faut faire deux cuiſſons de ſucre differentes: l'vne eſt appellée à perle & l'autre à liſſe: & de là vient que l'on dit, dragées perlées & dragées liſſées: en ſorte que pour faire des dragées perlées, il faut faire cuire le ſucre à perle, & pour faire des drages liſſées, il le faut faire cuire à liſſe.

Remarquez encore que pour faire toutes sortes de dragées, il faut auoir vne grãde bassine de cuiure rouge auec deux anses & platte par le fonds: ou vn bassin dargent soustenu en l'air auec deux cordes à la hauteur de la ceinture, sous lequel il faut mettre vn reschaux, ou vne terrine, auec vn feu mediocre, pour faire les dragées perlées. Il faut de plus auoir vn outil de cuiure rouge, en façon d'entonnoir, dont le goulot soit enuiron de la grosseur d'vn ferret d'éguillette, lequel il faut suspendre en l'air, au dessus, au droit & au milieu de la bassine: & dans cet entonnoir, vous mettrés du syrop cuit à perle, lors que vous voudrés faire des dragées perlées.

Amandes perlées.

Prenés des amandes douces & bien entieres, nettoyés les de leur poussiere & de leur ordure: mettez les dans la bassine & les dessechés vn peu sur le feu: mettez aussi du syrop à perle dans l'entonnoir, ayés soin de bien remuer la bassine, & de bien faire tourner les dragées dedans, afin qu'elles prennent toutes du sucre également. Vous pouuez aussi quelquefois les remuer auec la main & les sepa-

rer l'vne de l'autre, s'il y en a qui se tiennent.

Arrestés par fois le syrop, pour laisser reposer & seicher les dragées. Vous les pouuez rendre si grosses & si couuertes de sucre que vous voudrez, en continuant tousiours de mesme.

Amandes lissées.

Nettoyés bien vos amandes, & les dessechez à la bassine, prenez du syrop cuit à lisse auec vne cuillere, enuiron demystier à la fois; versez le dans la bassine, que vous manierez & remuërez souuent auec la main. Laissez reposer quelquefois vos amandes, & les couurez de sucre tant & si peu que vous voudrez, faisant tousiours de mesme.

Anis de Verdum.

Prenez de bon anis bien doux: ostez en soigneusement les ordures, la poussiere, & les queuës. Cela fait, mettez le dans la bassine, dessechez le vn peu, & l'acheuez de mesme que les amandes lissées, mais ne le couurez gueres de sucre.

Coriandre perlée.

Prenez de la coriandre nouuelle, épluchés la bien & la nettoyés de ses ordures cela fait, mettés la dans la bassine & faites

faites en des dragées de la mesme façon que les amandes perlées.

Fenoüil en dragées.

Prenez de la graine de fenoüil bien verte & bien douce, & en faites des dragées de mesme qu'il est dit cy-deuant de l'anis de verdun. *Pois sucrez ou gros Verdun.*

Prenez de l'anis bien doux & en faites des dragées de mesme que l'anis de Verdun mais grossissez les de dela grosseur d'vn gros pois.

Pistaches lissées.

Prenez des pistaches cassées & bien espluchées: mettez les dans la bassine, & mettez aussi du sucre à lisse dans l'entonnoir à mesme temps: faites vos dragées comme les amandes lissées. Vous en pouuez faire des perlées, comme les amades perlées, mais il ne les faut pas dessecher dans la bassine, au contraire il faut laisser couler le sucre en mesme temps.

Canelas de Milan en dragées.

Prenez de bonne canelle nouuelle, coupés la par petits morceaux, comme des lardons, & les mettez dans la bassine: mettez aussi du sucre cuit à perle dans l'entonnoir, & faites vos dragées, comme les amandes perlées.

Orangade perlée.

Prenez des oranges bonnes à confire : oſtez l'eſcorce de deſſus bien mince: coupez chaque orange en quatre : oſtez en le dedans : cela fait, coupez les encore par petits morceaux comme des lardons: faites les cuire dans l'eau, & confire au ſec comme il eſt dit dans le traitté des amãdes ſeches ; tirés les ſur la paille, enſorte que tous les morceaux ſoient ſeparés: mettez les dans la baſſine & faites vos dragées comme les amandes perlées.

Graine de melon en dragées liſſées.

Lors que les melons ſont de ſaiſon, ſerrés la graine des meilleurs, & la gardés en vn lieu bien ſec. Quand vous en voudrés faire des dragées, faites la bien ſecher dans la baſſine, & faites vos dragées auec du ſyrop cuit à liſſe, de meſme que les amandes liſſées.

Graine de concombre en dragées liſſées.

Dans la ſaiſon des concombres, ſerrés en la graine en vn lieu ſec: lors que vous en voudrez faire des dragées, oſtez l'eſcorce de deſſus cette graine, prenés l'amande de dedans & faites en vos dragées, comme celle de graine de melon, mais il ne la faut point ſeicher dans la

baſſine. *Graine de citroüille en dragées.*

Faites vos dragées de graine de citroüille, de meſme que celles de graine de concombre.

Ces trois dernieres ſortes ſe peuuent faire auſſi bien à perle comme à liſſe, mais elles ne ſont pas ſi bonnes.

Abricots en dragées liſſées.

Prenés des abricots confits en ſec, ou de la paſte d'abricots, pilés la dans vn mortier auec vn peu d'eau de fleur d'orange: faites cette paſte par petites boules, comme vn pois; applatiſſez la auec les doigts comme vne lentille; laiſſez la vn peu ſecher, & en faites des dragées de meſme façon que les amandes liſſées,

Dragées de chair de citron.

Prenez de la chair de citron tirée au ſec: & en faites des dragées de meſme que de la paſte d'abricots.

Vous pouuez ambrer & muſquer vos aſtes en les pilant au mortier.

Vous pouués auſſi ambrer & muſquer toutes ſortes de dragées en mettant le muſc & l'ambre preparés dans la baſſine à la derniere couche que vous leur donnerez auec le ſucre.

Remarqués de plus que l'on peut faire

des dragées de toutes sortes de fruicts confits à sec, ou de pastes de fruicts.

Pour faire du sel blanc auec du sel gris.

Prenés vn litron de sel gris, mettez le dans vne terrine, auec enuiron deux pintes d'eau bien claire, & le laissés reposer iusques à ce qu'il soit fondu, le remuant de fois à autres. Laissez le rasseoir, & le versez doucement dans vne autre terrine, de crainte de remuer l'ordure qui est au fonds, & la quelle il faut jetter. Cela fait, laissez encore rasseoir l'eau : estant rassise, renuersez la encore dans vne autre terrine, en la passant dans vne seruiette. Enfin cõtinués touiours à la laisser rasseoir, & à la verser dans vne autre terrine iusques à ce qu'elle soit toute claire. Cela fait mettez vostre eau dans vne bassine, & la faites boüillir à grand feu, iusqu'à ce qu'elle soit changée en sel : ce qu'estant fait, remuez le souuent de peur qu'il ne boüille au fonds. Si vous pratiquez bien toutes ces choses, vous aurez du sel fort blanc & fort delié : & mesme d'vn litron de sel gris, vous en pouuez mettre deux de blanc.

ADVIS NECESSAIRE au Lecteur.

APrés toutes ces façons de confitures & d'autres choſes qui dependent en quelque façon du Confiturier, quelqu'vn ſe pourroit plaindre que ce qui y eſt diſcouru n'eſt pas aſſez eſclaircy, quoy qu'il y ait des eſprits aſſez intelligens pour ne pas faire cette plainte; neantmoins pour contenter les fantaſques & les critiques, i'ay iugé à propos d'adiouſter icy quelques connoiſſances aſſez generales & aſſez communes, qui aideront pourtant l'vſage & la pratique des choſes qui ſont icy exprimées, & ſans leſquelles j'aduouë que l'on pourroit s'y méprendre.

Ie vous dõne donc cet auis Lecteur, afin que vous en faſſiez voſtre profit, & pour vous oſter toute occaſion de plainte & de faſcherie, ſi vous reduiſez en pratique ce qui eſt icy couché par theorie.

Premierement, quand i'ay parlé des cuiſſons de ſucre, i'ay dit qu'il le falloit faire cuire tantoſt à liſſe gros, tantoſt à liſſe menu; tantoſt à perle gros, tantoſt

à perle menu : or ces termes pourroient ſembler de l'Allemã à qui ne les verroit pas expliqués, & en voicy l'explication qui n'eſt pas difficile à conceuoir. Par le gros & le menu s'entend le plus & le moins cuit, en vne façon ou l'autre de liſſe ou de perle, en ſorte que liſſe gros eſt le plus cuit, liſſe menu eſt le moins cuit, & ainſi de perle.

Lors que ie parle de ſucre en gelée, i'entends parler de celuy qui eſt cuit auec des decoctions ou jus de fruits : mais à propos de gelée, pour vous apprendre quand elle ſera faite, prenés de cette decoction ou ius dont ie viens de parler, i'entends meſlé auec le ſucre : prenez-en diſ-je, auec vne cueilliere, & s'il tombe par morceaux & ne coule pas comme le ſyrop, ſoyez aſſeuré que voſtre gelée eſt parfaitement cuitte & bien faite.

Quand vous verſerez vos breuuages delicieux dans des bouteilles, prenez bien garde qu'elles ſoient bien nettes & bien bouchées.

A l'eſgard de vos eaux d'Italie, conſeruez les le plus fraiſchement que vous pourrez ; mais pourtant ie vous donne auis de n'en point faire qu'à meſure que

vous en aurez besoin.

Ne mettés point vos syrops en vn lieu trop sec, car il y auroit danger qu'ils ne candissent.

Les balets dont ie parle quand ie traitte des Cresmes & de Laittages, doiuent estre faits de petites branches d'ormeaux, qu'il faut peler & laisser grosses comme le pouce, sans oublier d'en couper les pointes. Toutefois vous les pouuez faire de boüillot bien espluché.

Il y a quelques sallades ausquelles ie ne prescris point d'assaisonnement, & ie me souuiens de vous dire qu'il faut les seruir auec le vinaigre & le sucre.

Pour rendre vos praslines bien agreables, vous les deuez ambrer & musquer auec l'ambre & le musc bien preparez.

Les massepains doiuent aussi estre ambrez & musquez de mesme façon; mais d'abondant vous les pouuez glacer.

Pour donner les couleurs à vos conserues, vous deuez vous seruir de celles que vous aurés preparées, mais si vous n'aués des fruits ordinaires pour ainsi les accommoder; prenez, par exemple, au lieu de pistaches, de la poirée, au lieu de grenade ou d'espine vinette, prenez de

la cochenille ou du signabre; & n'oubliés pas que vous pouués aussi les ambrer & musquer.

Les fruits & les fleurs que vous aurez blanchis, doiuent estre tousiours mis en vn lieu sec si vous voulez les conseruer auec honneur.

Vous pouuez leur dõner telles couleurs qu'il vous plaira, ce que vous ferés comme vous sçaués, auec celles que vous aurez preparées conformement à ce que i'en ay dit.

La paille sur laquelle vous mettrez vos oranges & vos citrons secs pour les garder, doit estre parfaittement nette, quoy que vous puissiez aussi les mettre sur des claies, ou sur du fil de richard.

Garnissez, si vous me voulez croire, vos compostes d'escorce de citron confite, de pistaches, de grains de grenade, de cerises à oreille, de brugnoles glacées & de quelques autres choses semblables.

Si vous voulez reüssir quand vous faites vos confitures liquides, mettez y autant de sucre que de fruict; à la reserue des coins & des cerises, car il faut pour chaque liure de coins cinq quarterons de sucre, tout au cõtraire des cerises, à la liure

desquelles il n'en faut que trois quarterons.

Ne plaignés pas le sucre aux oranges & aux citrons, car vous n'y en sçauriés trop mettre, & il faut qu'ils nagent dedans en estant tout couuerts. Que si vous apprehendez vne despense inutile, sçachez que ce qui en pourra rester, seruira auec honneur & profit aux conserues, aux praslines, aux compostes de poires, & aux noix vertes.

A l'égard des confitures seches, il faut obseruer la mesme regle de chaque liure de sucre pour chaque liure de fruict. Et ie vous dõne auis de les mettre dãs des boëtes de sapin ou d'autre matiere, mais toûiours entre deux papiers, quand vous les aurés tirées de l'estuue. Ne manquez pas aussi de les tenir en lieu sec & de les changer de papier de temps en temps, iusques à ce qu'elles ne jettent plus de syrop, & que le papier dans lequel elles seront enfermées, soit tout sec. Le syrop que vous en tirerés, pourra estre employé à faire des confitures liquides, & des pastes de fruits: mais en cas que vous vous en seruiés, il faut moitié sucre & moitié syrop.

Vous deuez serrer vos pastes de fruits

dans des boëtes de sapin, ou d'autre matiere, de mesme que vos confitures seches, & changer aussi souuent le papier dans lequel elles seront enuelopées.

Quand vous voudrez faire vos pastes, mettez y aussi pesant de sucre en poudre que de marmelade: toutefois si vous estes mesnager, vous pouuez sans aucun inconuenient, ne mettre que trois quarterons ou demy liure de sucre à chaque liure de marmelade.

Vos candits doiuent estre soigneusement gardez en vn lieu sec.

A l'égard des pastes de Gennes, il suffit entierement de mettre demy-liure de sucre à chaque liure de marmelade.

Le sel blanc doit aussi tousiours estre en vn lieu sec. La raison en est assez euidéte.

Avez grand soin que vos bassines ou poisons, dans lesquels vous faites vos confitures, soient tousiours bien clairs & bien nets; mais de cuiure rouge, & sçachez qu'il est fort à propos, & mesme necessaire, que vostre escumoire ou cuilliere soit de mesme matiere, ou plûtost d'argent.

Le four dans lequel vous ferez cuire vos massepains, doit aussi estre de cuiure

rouge ou de fer. Que si vous n'en auez point chez vous, ou de portatifs en la cãpagne, seruez-vous de ceux des pastissiers & des boulangers par faute d'autres.

Pour preparer vostre musc, comme il faut, mettés le dans vn petit mortier de fonte, pilés le auec vn pilon de semblable matiere, meslés-y vn peu de sucre en poudre, & aprés que le tout sera bien broyé ensemble, serrés le dans du papier pour vous en seruir au besoin.

Vous pouuez preparer l'ambre de la mesme façon, & mesme les mesler ensemble, pour vous en seruir tant aux breuuages qu'aux confitures.

Pour preparer la poirée, prenez en des feüilles, pilez-les dans vn mortier, tirez-en le ius & le passez dans vn linge. Mettez-le en suitte dans vn plat sur le feu: lors qu'il commencera à boüillir, iettez le dans vn tamis, ou sur vne seruiette, & prenés l'escume qui sera demeurée sur ce tamis ou sur cette seruiette, pour vous en seruir quand vous voudrés donner vne couleur verte à vos pastes & à vos conserues.

Quand vous la voudrés donner rouge, prenés vne once de cochenille, demy-

once d'alun, & demy-once de Christal mineral, pilés & brisés le tout ensemble dans vn mortier de fonte; estant bien pilé, serrés le, & quand vous en aurez besoin, delayés le auec du verjus ou de l'esprit de vin, passés le dans vn linge, & en prenés le jus.

Quand vous la voudrés donner jaune, prenés des lys que vous aurés serrés en esté, tirés les petits brins jaunes qui sont dedans, faites les secher, mettez-les en poudre & vous en serués quand vous en aurés affaire.

Voila, Lecteur, quelques auis que i'ay iugé non seulement vtiles, mais aussi necessaires pour vostre satisfaction, afin que vous puissiez pratiquer auec contentement ce qui vous est enseigné dans ce Liure. Ie vous en souhaitte vne plus ample & plus solide experience, aprés la gloire que i'ay receuë, les pratiquant en public auec succés.

FIN.

TABLE ALPHABETIQVE des Titres & des Matieres contenuës dans le Parfait Confiturier

A

Abbaisses glacées, 108
Abricots verds, 62
Abricots secs en deux façons, 63
Abricots à oreilles, 65
Abricots candits, 73
Abricots verds liquides, là mesme
Abricots meurs liquides, en deux façons, 74
Abricots auec la peau & le noyau, 75
Abricots en dragées lissées, 123
Aigre de Sedre, 116
Amandes vertes, 63
Amandes vertes liquides, 75
Amandes à la Prasline, 87
Amandes de Languedoc frites, 89
Amandes perlées, 119
Amandes lissées, 120

Anis de Verdun, là mesme
cus d'Artichauds confits, 105
B
Beurre, 89
Beurre d'amande, là mesme
Beurre de pistaches, 90
Beurre filé & frisé, là mesme
Biscuits communs, 39
Biscuit de fleur d'orange, 40
Biscuit de fleur d'orange glacée, 42
Biscuit de citron, 43
grand Biscuit de citron, là mesme
Biscuit de Sauoye en deux façons, là mesme
Buiscuit à la Chanceliere, 45
pour Blanchir des œillets, des roses, &c. 104
Boutons de roses secs, 70
les Breuuages delicieux, 113
C
Caillebots de Bretagne, 96
pour Candir toutes sortes de fruits & de fleurs, 71
Canelas de Milan en dragées, 121
Caramel, 57
Cerises seches à oreilles, 64
Cerises liquides & sans noyau, 76
Citrons, 60

Coins par quartiers, 70
Coins liquides, 82
Compoſte de pommes de Reinette, 7
Compoſte de pommes de calville, 9
Compoſte de tranches de citron, là méme
Compoſte de chair de citron, 10
Compoſte d'orange, lameſme
Compoſte de marons, là meſme
Compoſte dépine vinette, 11
Compoſte de poires en quatre façons, 12
Compoſte de coins en trois façons, 13
Le Confiturier Royal, qui enſeigne à bien faire toutes ſortes de Confitures, tant ſeches que liquides, de Compoſtes de fruits, de ſallades, de dragées, &c. 3
les Confitures ſeches, 58
les Confitures liquides, 73
remarques à faire ſur les Confitures tant ſeches que liquides, 82
les Conſerues, 51
Conſerue de roſes en deux façons, là meſme
Conſerue de fleur d'orange en deux façons, 52
Conſerue d'eau de fleur d'orãge, là méme
Conſerue de jus de citron, 53
Conſerue de raclure de citron, là meſme
Conſerue de toutes ſortes de fruits en

deux façons, là mesme
Conserue de pistaches en deux façons, 54
Conserue de grenade, là mesme
Conserue de violettes, 55
Conserue de cerises, là mesme
Conserue en forme de tranches de jambon, en deux façons, là mesme
Cotignacs & Marmelades, 85
Cotignac d'Orleans, 86
le Cotignac épais, là mesme
Couleurs pour les pastes contrefaites, lesquelles peuuent seruir aux Conserues, 36
Couleur rouge en deux façons, là mesme
Couleur verte, 37
Couleur jaune, là mesme
Cresmes, 89
Cresme en roche, 90
Cresme de Sedan, 91
Cresme de S. Geruais de Blois, là mesme
Cresme de Bordeaux, 92
Cresme blanche. là mesme
Cresme de lait d'amandes, là mesme
Cresme pour faire des tourtes de lait d'amandes, 93
Cresme de pistaches, là mesme
Cresme cuite en deux façons, 94
Cresme foüettée, là mesme

Cresme d'Angleterre, 95
Cuisson de sucre à lisse, 6
Cuisson de sucre à perle, là mesme
Cuisson de sucre à soufflé, là mesme
Cuisson de sucre à casse, 7

D

Pour faire toutes sortes de Dragées, 223
Dragées de chair de Citron, là mesme

E

Les Eaux d'Italie, 110
Eau de jasmin, là mesme
Eau de fleurs d'orange, 111
Eau de roses muscades, là mesme
Eau de framboise, là mesme
Eau de fraise, là mesme
Eau de cerise, là mesme
Eau de groiselle rouge, 112
Eau d'abricots, là mesme
Eau de canelle, là mesme
Eau de coriandre, là mesme
Eau d'anis, 113
Eau de citron, là mesme
Eau d'orange, là mesme

F

Fenoüil blanc, 103
Fenoüil rouge, 104
Fenoüil bleu, là mesme
Fenoüil en dragées, 121

Figues, 31
Fleurs d'oranges liquides, 15
Fleurs d'oranges candites, 71
Oranges entieres candites, 72
Fleurs de violettes candites, là meſme
Fleurs de geneſt candites, là meſme
Fraiſes contrefaites, 109
Framboiſes liquides, 76
Fromage de maiſon, 98

G

pour faire des Gaſteaux de Ceriſes, d'Abricots, de Piſtaches & d'Amandes, 106
Gaſteaux de paſte de Citron, 107
Gelées de toutes ſortes de fruits, 83
Gelée de Groſelles, 84
Gelée de Framboiſes, 85
Gelée de Verjus, là meſme
Gelée de Ceriſes, là meſme
Gelée de Pommes, là meſme
Gelée de Coins, là meſme
Gorges d'Anges, 61
Graine de Melon en dragées liſſées, 122
Graine de Concombre en dragées liſſée, là meſme
Graine de Citroüille en dragées, 123
Griuoſts de Bretagne, 47
Groiſelles vertes, 63
Groiſelles vertes liquides, 75

Groiſelles rouges liquides, 77
L
Laittages, 89
Limonade, 117
M
Macaron, 108
Marmelade de fleurs d'orange, 15
Marmelade de pommes, 16
Marons à la Limoſine en deux façons, 109
Maſſepains 45
Maſſepain commun là meſme
Maſſepain Royal, 47
Maſſepain friſé, là meſme
Maſſepain ſoufflé, 48
Maſſepain molet, là meſme
Maſſepain d'orange, 49
Maſſepain de citron, là meſme
Maſſepain glacé, 50
Meures, 30
Meures liquides, 78
Muſcadin, 109
Muſcat liquide, 81
N
Neffles de Dauphiné, 89
Noix, 71
Noix blanches liquides, 77
O
Orangeade, 117

Oranges entiers, 58

P

Pastes de toutes sortes de fruits, 31
Paste de Cerises en deux façons, là mesme
Paste de Cerises contrefaites, 35
Paste de Groiselles rouges, 32
Paste de Framboises, là mesme
Paste d'abricots en deux façons, là méme
Paste de Pesches, 33
Paste de Verjus, là mesme
Paste de Coins en deux façons, là mesme
Paste contrefaite, 34
Pour faire autres Pastes legers, 35
Pastes de fleurs, 38
Paste de Violette, là mesme
Paste de fleur d'Orange, là mesme
Paste de Gennes, là mesme
Pastes de sucre, que l'on nomme ordinairement Biscuits de sucre, là mesme
Pauis, 67
Pesches de Corbeil, là mesme
Pesches candites, 73
Pesches de Corbeil liquides, 80
Pistaches lissées, 121
Plissons de Poitou, 95
Plissons communs, 96
Plissons de beurre, là mesme
Poires de Rousselet, 68

Poires de Muſcadet, 69
Poires de blanquet, là meſme
Poires par quartiers, là meſme
Poires de rouſſelet liquides, 79
Poires de muſcat liquides, 80
Pommes à la Boüillonne, 13
Pommes par quartiers, 70
Ponſif confit. 105
Populo, 115
Praſline d'Amandes 87
Praſline de Violette, 88
Praſlines de Roſes, là meſme
Praſline de Geneſt, là meſme
Praſline d'Orange, là meſme
Praſline de citron, 89
Prunes, Imperiales ſans peau, 66
Prunes Imperiales auec la peau, 67
Prunes de Perdrigon, là meſme
Prunes de l'Iſle verte, là meſme
Prunes Imperiales liquides, 78

R

Raues, 30
Ricotes de Langres, 97
Roſolis, 115

S

Sallade de chicorée, 17
Sallade de chicorée cuite, 18
Sallade de chicorée ſauuage verte, là meſme

Sallade de chicorée sauuage blanche, 19
Sallade couronnée, là mesme
Sallade de persil Macedoine, 23
Sallade d'apuy cuit, là mesme
Sallade de racines d'apuy, 24
Sallade de sellery cru, là mesme
Sallade de sellery cuit, là mesme
Sallade de racine de sellery, là mesme
Sallade de citron, là mesme
Sallade de grenade, là mesme
Sallade d'oliues, là mesme
Sallade de capres de Gennes, 24
Sallade de capres de Geneſt, là mesme
Sallade de bettraues, 25
Sallade d'escorce de citron, là mesme
Sallade d'amandes douces, là mesme
Sallade de pistaches, là mesme
Sallade de concombres vinaigrez, 26
Sallade d'anchois en deux façons, là mesme
Sallade de petites laittuës, 27
Sallade de pourpier, là mesme
Sallade de laittuës & pourpier, là mesme
Sallade de santé, 28
Sallade de brocolis, là mesme
Sallade de resposes, là mesme
Sallade de reponses cuites, 29
Sallade de laittuës de Gennes, là mesme

Sallade de laittuës communes, là meſme
Sallade de laituës Romaines, là meſme
Sallade de cardons de chicon, 30
Sallade de concombres, là meſme
pour faire du Sel blanc auec du ſel gris, 124
Sorbec d'Alexandrie, 116
les differentes cuiſſons du Sucre, 112 & ſuiuant
Syrop rafraiſchiſſans, 99
Syrop de Violette en deux façons, là meſme
Syrop de Ceriſes en deux façons, 99 & ſuiuant
Syrop de Meures, là meſme
Syrop de Pommes en deux façons, là meſme
Syrop d'Abricots, 101
Syrop de Verjus, 102
Syrop de Coins, là meſme
Syrop de Grenade, 103
Syrop de Citron, là meſme

T

Tailladins d'oranges, ou oranges en oranger, 59
pour faire vne Tourte à la Combalet, 108

V

Verjus en deux façons, 70
Verjus liquide, 81
Vin brulé, 117
Vin des Dieux, 118

Y

Ypocras de vin rouge, 113
Ypocras de vin blanc, 114

Z

Zestes d'oranges, 60
Zestes de citron, 61

Extraict du Priuilege du Roy.

PAr grace & Priuilege du Roy, il est permis à IEAN RIBOV, Marchand Libraire à Paris, d'Imprimer ou faire Imprimer le Liure intitulé *le Parfait Confit urier François*, composé par le sieur de la VARENNE, Escuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'Vxelles, pendant le temps & espace de 7. ans, à compter du iour qu'il sera acheué d'Imprimer; Auec deffenses à tous autres de l'Imprimer ou faire Imprimer, sous les peines portées par icelles Lettres Données à Paris le 6 iour de Decembre 1664.

Signé, GVITONNEAV.

Acheué d'imprimer la premiere fois le 4. Auril 1667

2019-B635

KLPR

1574

Col StR Bill